

Seeteufel-Röllchen mit Garnelen-Frischkäse-Füllung

Für zwei Personen

Für die Seeteufelröllchen:

4 Seeteufelfilets à 150g (ohne Haut)	300 g Eismeersshrimps	100 g Frischkäse
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Orangen-Fenchel-Gemüse:

5 Orangen	2 Knollen Fenchel	1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Reis:

200 g Basmatireis	50 g Butter	Salz
-------------------	-------------	------

Für die Currysahne:

200 ml Sahne	1 EL Currypulver	Salz
--------------	------------------	------

Den Ofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Dampfgareinsatz mit Wasser füllen und zum Kochen bringen.

Die aufgetauten Garnelen zusammen mit dem Frischkäse pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Seeteufelfilet mit der Frischkäse-Mischung bestreichen, einrollen und mit einem Faden zusammenbinden. Die Röllchen in eine feuerfeste Form legen, mit Frischhaltefolie bedecken und für 15 Minuten in den Ofen geben. Anschließend bei 90 Grad in einem Dampfgarer zu Ende garen.

Für den Reis einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Currysahne 50 Milliliter der Sahne mit Curry aufkochen lassen. Anschließend leicht salzen und mit der restlichen Sahne vermischen. In den Sahnebereiter geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Den Reis kochen und anschließend in Butter schwenken.

Eine Pfanne mit dem Butterschmalz bei mittlerer Hitze vorbereiten.

Für das Orangen-Fenchel-Gemüse die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Orangen filetieren und den Fenchel in Streifen schneiden. Die Zwiebeln im Butterschmalz andünsten und den Fenchel hinzugeben. Nach kurzer Zeit die Orangen ebenfalls dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und für etwa zehn Minuten fertig garen.

Das Orangen-Fenchelgemüse auf die Teller geben und die Seeteufelröllchen obenauf platzieren. Mit der Currysahne garnieren und servieren.

Annalena Jänicke am 18. März 2015