

Schollen-Basilikum-Röllchen mit Spargel-Spitzen

Für zwei Personen

Für die Schollenröllchen:

6 Schollenfilets, à 80 g	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
50 g frischer Parmesan	20 g Pinienkerne	1 Bund Basilikum
6 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Spargel:

500 g grünen Spargel	Salz	Pfeffer
----------------------	------	---------

Für die Vinaigrette:

2 Orangen	2 kleine rosa Grapefruits	2 EL Himbeeressig
50 g Zucker	5 cm frische Ingwer	10 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

100 g heller Friséesalat

Für den Spargel einen Topf mit gesalzenem Wasser zum kochen bringen.

Pinienkerne rösten. Basilikum abrausen, trockenwedeln, Blätter von den Stielen zupfen und Knoblauch abziehen. Basilikum, Knoblauch und Salz im Mixer zerkleinern.

Parmesan reiben und in eine Schüssel geben. Zitrone waschen und etwas von der Schale abreiben, anschließend halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft und Abrieb mit Olivenöl zum Parmesan in die Schüssel geben und verrühren. Basilikum und Knoblauch aus dem Mixer ebenfalls zugeben. Schollenfilets waschen, trockentupfen und mit heller Seite nach unten auf ein Brett legen und salzen. Pesto auf die Filets streichen und aufrollen. Mit Zahnstochern fixieren.

Röllchen in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen Für die Orangen-Grapefruit-Vinaigrette Orangen und Grapefruits filetieren und in ein Sieb geben, um den Saft aufzufangen. Diesen Saft mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Anschließend kleingehackten Ingwer und Olivenöl untermischen.

Für den Spargel grüne Spargelspitzen abschneiden, waschen und in kochendem Salzwasser 5 Minuten garen und abgießen. Orangen- und Grapefruitfilets über den Spargel geben und mit grobem Pfeffer würzen.

Friséesalat waschen, trockenschleudern und als Garnitur auf den Teller geben.

Schollen-Basilikum-Röllchen mit Spargelspitzen ebenfalls auf diesem Teller anrichten und alles mit der Orangen-Grapefruit-Vinaigrette beträufeln und servieren.

Christian Stübinger am 22. Juni 2016