

Schollen-Röllchen mit Saibling-Farce und Pilzen

Für zwei Personen

Für die Farce:

2 Saibling Filets à 200 g	2 Knoblauchzehen	2 Limetten
100 g Sahne	Salz	Pfeffer

Für die Scholle:

2 Schollenfilets	20 g Meerrettich	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	2 Zweige Dill	2 Zweige Thymian
2 EL Mehl	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

5 große Kräuterseitlinge	Salz	Pfeffer
--------------------------	------	---------

Für die Avocado-Creme:

1 Avocado	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 Limette
1 Blatt Gelatine	1 EL Honig	1 EL Koriandersaat
Salz	Pfeffer	

Für das Zitronenconfit:

2 Zitronen	2 Orangen (100 ml)	1 Knoblauchzehe
150 ml Portwein	1 Zweig Thymian	1 EL Mehl
50 g Stärke	1 EL Butter	1 Sternanis
1 Zimtstange	1 Vanilleschote	50 g Rohrzucker
Haselnussöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Saiblings-Kaviar

Für die Farce:

Die Haut der Saiblinge entfernen und mit der Sahne mixen. Knoblauch abziehen und feinschneiden. Limette waschen und trockentupfen. Die cremige Masse (Farce) mit Knoblauch, Limettensubstanz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Scholle:

Knoblauch abziehen und andrücken. Schollenfilets waschen, trocken tupfen, längs halbieren und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Filets mit Mehl bestreuen und in Öl, Knoblauch und Thymian scharf anbraten.

Butter hinzuzufügen und braten bis das Filets bräunlich wird. Fisch rausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Filets mit Meerrettich bestreichen und die Saibling-Farce wurstförmig auf das Filet legen. Filets einrollen und mit kleinen Spießen zu fixieren.

Für die Pilze:

Kräuterseitlinge putzen und mit der Reibe in schmale Scheiben schneiden und kurz im heißen Wasser mit Salz garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Avocado-Creme:

Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Avocado schälen und Fruchtfleisch herauslösen. Chili kleinschneiden und Kerne entfernen.

Limette waschen, trockentupfen, abreiben, halbieren und Saft auspressen. Avocado mit Koriandersaat, Limettensaft, -abrieb Chili, Salz, Pfeffer und Honig verfeinern. Die Maße mixen. Gelatine aufkochen und die Maße der Avocado unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Für das Zitronenconfit:

Zitronen waschen, in Scheiben schneiden und 2-3 Minuten im heißen Wasser kochen und wiederholen. Die Scheiben in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Orangen auspressen. Haselnussöl, Rohrzucker, Sternanis und Vanilleschote in einen Topf geben und mit Orangensaft ablöschen.

Portwein und Zimtstange dazu geben. Dann mit angerührter Stärke köcheln lassen. Stärke auskochen lassen. Zitronenscheiben klein würfeln und die Gewürze wieder aus dem Confit rausnehmen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

Röllchen salzen, pfeffern, in Mehl rollen und in Olivenöl und Knoblauch anbraten. Am Schluss in etwas Butter und Thymian schwenken.

Für die Garnitur:

Kaviar als Garnitur verwenden. Die Avocado-crème-brûlée ausstechen, etwas Rohrzucker drüberstreuen und mit einem Flambierer abflämmen. Anrichten, mit Kaviar bestreuen und servieren.

Fatma Dogan am 05. November 2019