

Seezungen-Röllchen und Lachs mit venezianische Soße

Für zwei Personen

Für die Seezunge:

1 Seezungenfilet à 400 g	1 Lachsfilet à 200 g	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft	50 g Butter
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Spinat:

200 g junger Spinat	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die venezianische Sauce:

125 g Butter	2 Eier, Eigelb	1 TL Weißweinessig
1 EL lauwarmes Wasser	3 Zweige Estragon	3 Zweige glatte Petersilie
½ Zitrone, 1 EL Saft	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Kartoffeln	200 ml Sonnenblumenöl	2 Sardellenfilets, in Lake
½ Bund glatte Petersilie	5-7 schwarze Oliven	1 EL Zitronensaft
5 EL Olivenöl		

Für die Seezunge:

Die Lachs- und Seezungenfilets waschen und trocken tupfen. Lachs in mehrere, ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Jeweils zwei bis drei Lachsscheiben auf ein Seezungenfilet legen, einrollen und mit Küchengarn zubinden. Seezungenröllchen mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und in der Pfanne mit Knoblauch, Butter und etwas Olivenöl sanft braten und garen.

Für den Spinat:

Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten fein würfeln, Knoblauch in möglichst dünne Scheiben schneiden. Beides zusammen in Olivenöl anbraten. Spinat zufügen und zusammenfallen lassen. Topf vom Herd nehmen, Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die venezianische Sauce:

Eier trennen. Alle Zutaten - bis auf die Butter mixen und dann im Simmertopf schaumig rühren. Butter separat im Topf langsam schmelzen.

Bei gleichbleibender Temperatur langsam die flüssige Butter zugeben und mit dem Mixer verrühren so lange bis eine sämige Sauce entstanden ist. Kleingeschnittenen Estragon und Petersilie hinzugeben, abschmecken und alles auf dem Teller anrichten. kuechenschlacht.zdf.de

Für die Garnitur:

Sonnenblumenöl auf 180 Grad erhitzen. Mit dem Spiralschneider Kartoffeln in feine Streifen schneiden und 2-3 Minuten im heißen Öl ausbacken. Sardellen und die Oliven klein schneiden, Petersilie feinhacken und zusammen mit Zitronensaft und Öl als Würztopping auf den Fisch geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Hasselbusch am 15. April 2021