

Scholle-Involtini, Muschel-Velouté, Fenchelschaum, Gemüse

Für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Schollenfilets à 120 g	1-2 Knoblauchzehen	1 Orange
1 Zitrone	1 Limette	30 g Parmesan
6 Zweige Pfefferminze	6 Zweige Petersilie	30 g Semmelbrösel
Piment d'Espelette	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Muschel-Velouté:

500 g Miesmuscheln	3 Schalotten	3 Knoblauchzehen
30 g Butter	150 g Sahne	200 ml Weißwein
200 ml Krustentierfond	50 ml Pastis	3 Zweige Estragon
3 Zweige Kerbel	1-2 TL Currypulver	Piment d'Espelette
2-3 TL Mehl	Zucker, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Fenchelschaum:

2 TL Fenchelsamen	1-2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
Butter	100 ml Sahne	100 ml Milch
100 ml weißer Portwein	1 Msp. Lecithin	Öl
Piment d'Espeltte	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

1 Fenchelknolle mit Grün	3 St. Staudensellerie mit Grün	1 Stange Lauch
10 g Butter	50-100 ml Weißwein	½ Bund Kerbel
4 Zweige Estragon	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Brot:

1 französ. Baguette	Olivenöl
---------------------	----------

Für die Garnitur:

Selleriegrün (s.o.)	1-2 Zweige Kerbel	1-2 Zweige Estragon
essbare Blüten		

Für die Involtini:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schollenfilets säubern, mit etwas Zitronensaft beträufeln und salzen. Die gehäutete Seite nach oben auf die Arbeitsfläche legen.

Orange, Zitrone und Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Parmesan reiben.

Semmelbrösel mit Orangen-, Zitronen- und Limettenabrieb, Knoblauch, Minze, Petersilie und Parmesan mischen. Brösel-Mischung mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken, gleichmäßig auf den Filets verteilen und andrücken. Von der kurzen Seite her aufrollen und mit Holzspießen fixieren. Röllchen mit Olivenöl beträufeln, in eine ofenfeste Form mit Öl auspinseln und die Röllchen aufrecht hineinsetzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten garen. Die Temperatur im Verlauf reduzieren.

Für die Muschel-Velouté:

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren.

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Hälfte davon in Öl anschwitzen.

Mit Zucker und Salz würzen. Estragon und Kerbel abrausen, trockenwedeln und einen kleinen Detail für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Kräuter zum Knoblauch und den Schalotten geben. Kurz mit andünsten. Dann die Muscheln dazugeben.

Anschließend mit einem Pastis ablöschen, kurz einköcheln lassen und dann den Krustentierfond sowie Weißwein angießen. Alles abgedeckt ca.

5 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und dabei den Sud auffangen. Muscheln beiseitestellen.

Die restlichen Schalotten und Knoblauch in Butter andünsten. Currypulver dazugeben dann Mehl einrühren. 1 Minute weiterrühren. Muschelsud und Sahne angießen und unter Rühren köcheln lassen bis eine samtig, sämige Sauce entsteht. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit Fond, Wein oder Sahne abschmecken.

Restliche, gehackte Kräuter über die Sauce streuen.

Für den Fenchelschaum:

Schalotte und Knoblauch abziehen, klein hacken und in Butter und Öl andünsten. Fenchelsamen sowie eine Prise Salz und eine Prise Zucker hinzugeben. Mit Portwein ablöschen, dann Milch und Sahne dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Piment d'Espelette abschmecken. Aufkochen und dann ziehen lassen. Lecithin dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für das Gemüse:

Fenchel und Staudensellerie putzen und klein schneiden. Das Grün für die Garnitur beiseitelegen. Das mittlere vom Lauch in Streifen schneiden und gründlich waschen. Fenchel, Sellerie und Lauch in etwas Olivenöl anbraten und mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Sanft dünsten bis das Gemüse bissfest ist. Butter hinzugeben.

Kerbel und Estragon abrausen, trockenwedeln, hacken und zum Gemüse geben.

Für das Brot:

Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne oder im Backofen goldbraun rösten.

Für die Garnitur:

Kerbel und Estragon abrausen und trockenwedeln. Gericht mit Kerbel, Estragon, Selleriegrün und Blüten garnieren.

Tamara Hesselmann am 25. August 2022