

Auberginen-Saibling-Röllchen mit Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

200 g Saiblingsfilets	1 mittelgroße Aubergine	Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Basilikum-Pesto:

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	1 EL Pinienkerne
Olivenöl	Piment d'Espelette	Salz, Pfeffer

Für das Tomaten-Bett:

250 g Cocktailtomaten	125 g gestück. Dosen-Tomaten	1 Knoblauchzehe
1 EL Kapern	3 Zweige Rosmarin	1-2 EL Tomatenmark
Balsamicoessig	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

2 große Kartoffeln	100 g Butter	100 ml Sahne
½ Bund Schnittlauch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb

Für die Röllchen:

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aubergine längs in Scheiben schneiden, auf Küchenpapier legen, salzen und ziehen lassen. Abtupfen und anschließend in Öl auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gräten von den Fischfilets entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Basilikum-Pesto:

Pinienkerne ohne Fett goldgelb anrösten. Knoblauch abziehen und hacken. Basilikum, Pinienkerne und gehackte Knoblauchzehe mit Olivenöl fein pürieren. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Tomaten-Bett:

Cocktailtomaten halbieren. Knoblauchzehe abziehen, hacken und in Olivenöl anschwitzen. Anschließend die Cocktailtomaten sowie die gestückelten Tomaten hinzugeben und etwa 15 Minuten garen. Kapern und Rosmarin hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Balsamicoessig und Tomatenmark nach Bedarf abschmecken.

Zur Fertigstellung: Die entgräteten Fischfiletstücke mit Basilikum-Pesto bestreichen. Je ein Fischstück auf eine Auberginenscheibe legen und zu Rouladen formen.

Auf das Tomatenbett setzen und zugedeckt im Ofen 15 Minuten garen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, kleinwürfeln und in Salzwasser garkochen, abseihen und zerstampfen. Butter und nach Bedarf Sahne und Muskatnuss hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein hacken und ebenfalls dazugeben.

Für die Garnitur:

Zitronenzeste abreiben und als Garnitur verwenden.

Beate Latzka am 30. September 2024