

Seezunge: Praline und Roulade, Ziegenkäse-Feigen-Confit

Für zwei Personen

Für Orange und Schaum:

1 Orange	1 Grapefruit	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Schalotte	150 g Zucker	200 ml trockener Rosé-Sekt
100 ml Fischfond	100 g Sahne	10 Safranfäden
1 TL Kurkuma	2 EL Lezithin	50 g Butter
Salz	Schwarzer, Pfeffer	

Für die Seezungen-Praline:

1 Seezungenfilet à 150 g	1 Zitrone	1 TL mittelscharfer Senf
1 Ei	2 Toastscheiben	1 Prise Zucker
2 Zweige Dill	2 Zweige Estragon	250 g Speiseöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Seezungen-Roulade:

1 Lachsfilet à 120 g	4 Seezungenfilets à 50 g	1 Schalotten
1 Knolle Ingwer	1 Limette, Saft	1 Stange Zitronengras
200 ml Fischfond	Kalahari-Salz	weißer Pfeffer

Für das Confit:

50 g Ziegenfrischkäse	2 Feige	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für Orange und Schaum:

Eine halbe Schalotte abziehen und fein würfeln. Orange schälen und zwei große Scheiben aus der Mitte schneiden. Aus der Schale eine feine runde Zeste zur Garnitur schneiden. Den Rest auspressen. In einer Pfanne den Zucker bei großer Hitze karamellisieren lassen, Orangenscheiben einlegen und mehrmals wenden, herausnehmen und beiseitestellen. 1 EL Butter in der Pfanne mit Schalottenwürfeln anschwitzen, mit Rosésekt ablöschen und mit Fischfond angießen. Restliche Butter und Orangensaft dazugeben und reduzieren lassen. Mit Safranfäden und Kurkuma versetzen, köcheln lassen, zum Schluss mit Sahne verfeinern. Mit Chilisal, Zucker und Pfeffer abschmecken und erneut reduzieren lassen. Lezithin zufügen. Vor dem Servieren aufschäumen. Etwas Dill und Estragon für die Garnitur aufbewahren.

Für die Seezungen-Praline:

Seezungenfilet fein hacken. Ebenso den Dill und den Estragon hacken. Vermengen und den Senf dazugeben. Das Ei trennen, Eigelb hinzufügen und das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Mit Zitronenabrieb, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Das Toastbrot in sehr feine Würfel schneiden. Mit zwei Esslöffeln je etwas Teig abnehmen und in Toastbrotbröseln wenden. Die Bällchen im heißen Fett knusprig ausbacken und auf Küchenpapier entfetten.

Für die Seezungen-Roulade:

Lachs- und Seezungenfilets waschen und trocken tupfen. Lachsfleisch in 16 ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Jeweils 2 Lachsscheiben auf ein Seezungenfilet legen, einrollen und mit Küchengarn binden. Schalotten und Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Das Zitronengras zerstampfen. Alles zusammen mit Fischfond in einen JL-Dampfgarer geben und aufkochen lassen. Die Seezungenröllchen mit Salz, Pfeffer und Limonensaft würzen, auf das mit Butter eingestrichene Garblech setzen und über den leicht kochenden Fond stellen. Die Fischröllchen bei geschlossenem Deckel bei 70 Grad ca. 11 Minuten dämpfen. Die Roulade herausnehmen und warmhalten. Die Sahne zu dem Dämpfsud gießen und um ein Drittel einkochen lassen. Küchengarn von den Seezungenröllchen entfernen und diese halbieren. Etwas von der Zitronengras-

Fischsauce durch ein Sieb passieren und zum Rosé-SafranSchaum geben.

Für das Confit:

Ziegenkäse und Feigen klein würfeln und mit dem Olivenöl vermengen.

Zweierlei von der Seezunge mit kandierter Orange und Rosé-Safran-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Schmelzer am 17. April 2018