

Kürbis-Lachs-Röllchen, Linsen, Schnittlauch-Senf-Butter

Für 2 Personen

4 Scheiben Lachsfilet, ca. 2 cm dick	1 Muskatkürbis	100 g rote Linsen
1 Zwiebel	1 TL Akazienhonig	1 EL Senf, grobkörnig
40 g kalte Butter	200 ml Gemüsefond	75 ml Weißwein
150 ml Fischfond	1 EL Balsamico	1 Lorbeerblatt
0,5 Bund Schnittlauch	Olivenöl	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit heißem Olivenöl anschwitzen. Die Linsen untermischen und kurz mit anschwitzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und weichgaren. Mit Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kürbis schälen, entkernen und in längliche, dünne Streifen schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und den Kürbis darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kürbistreifen quer auf die Lachsscheiben legen und aufrollen. Den Weißwein mit Fischfond und das Lorbeerblatt in einem Dämpftopf erhitzen. Die Fischröllchen auf den Dämpfeinsatz legen und mit geschlossenem Deckel garen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Fischröllchen warm stellen. Den Sud passieren, nochmal kurz aufkochen. Den Senf und Schnittlauch, dann Stück für Stück die kalte Butter unterrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kürbis-Lachs-Röllchen mit den Linsen auf Teller anrichten, die Schnittlauch-Senf-Butter darüber verteilen und nach Belieben mit Schnittlauch garnieren.

Johann Lafer am 12. November 2010