

# Zander-Roulade und Jakobsmuschel im Zucchini-Mantel

**Für zwei Personen**

**Für das Pesto:**

250 g Basilikum	4 Knoblauchzehen	50 g Pinienkerne
150 ml Olivenöl	60 g Parmesankäse	Salz, schwarzer Pfeffer

**Für die Roulade:**

1 Zander ca. 800 g	8 ausgelöste Jakobsmuscheln	1 große Zucchini
50 g fertiges Pesto	8 getrocknete Tomaten	Olivenöl

Salz, schwarzer Pfeffer

**Für das Batatenpüree:**

300 g Süßkartoffeln	100 ml Sahne	100 ml Milch
100 g Butter	Muskatabrieb	Salz

**Für die Paprikasauce:**

3 Schalotten	2 rote Paprika	1 Zitrone
50 g Butter	500 ml Fischfond	250 ml trockener Weißwein
500ml Sahne	Salz, schwarzer pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Parmesan reiben. Alle Zutaten in einer Moulinette fein pürieren. Den Mixer nicht zu lange laufen lassen, damit das Pesto nicht warm wird. In ein Glas füllen und kühl aufbewahren.

Den Zander ausnehmen, filetieren und entgräten. Die Haut entfernen. Die Zucchini der Länge nach in dünne Streifen schneiden Die Zucchinistreifen in der Breite der Zanderfilets überlappend nebeneinander legen, alles mit dem fertigen Pesto bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Zanderfilet darauflegen.

Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und auf den Zander legen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, mit den getrockneten Tomaten bedecken und in die Zucchini einrollen. Alufolie auslegen, diese mit Olivenöl einstreichen und die Roulade darin einrollen und im Backofen etwa acht Minuten backen.

Für den Paprikaschaum die Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und ebenfalls in Streifen schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Butter in einem Topf erhitzen und darin die Gemüsestreifen anschwitzen. Anschließend das Ganze mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren. Abschließend mit der Sahne auffüllen, zu einem Schaum pürieren und mit dem Saft der Zitrone sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Batatenpüree die Süßkartoffeln schälen, in kleinere Stücke schneiden und mit Salzwasser in einem Topf kochen. Die Sahne in einem Topf erhitzen. Anschließend die Süßkartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Abschließend mit der heißen Sahne und der Milch vermischen und mit Salz und Muskat würzen.

Die Roulade mit dem Batatenpüree und der Paprikaschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 14. August 2015