

Gefülltes Seezungen-Röllchen auf Tomaten-Fenchel-Kompott

Für zwei Personen

Für die Seezungenröllchen:

1 ganze, große Seezunge	4 Seawater Garnelen, 8/12er	4 Mangoldblätter
2 EL feines Kalbsbrät	1 EL geschlagene Sahne	1 Ei
50 g Panko	Mehl, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Kompott:

200 g Kirschtomaten	1 kleine Knolle Fenchel	$\frac{1}{2}$ rote Chili
1 Knoblauchzehe	1 EL gereifter Balsamico	$\frac{1}{2}$ TL Safranfäden
10 kleine Basilikumblätter	1 EL Pinienkerne	1 EL brauner Zucker
2 EL Olivenöl		

Für den Sud:

4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	20 g Butter
4 Zweige Basilikum	2 Zweige Estragon	200 ml Krustentierfond
4 cl Wermut	50 ml Balsamico, gereift	

Für die Aioli:

1 Bund Basilikum	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
2 Eier (Eigelb)	1 TL Senf	150 ml Sonnenblumenöl
Salz	Cayennepfeffer	

Für die Seezungenröllchen:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Seezunge filetieren. Dabei die Hautseite von der Seite am Knochen unterscheiden.

Einen Topf mit stark gesalzenem Wasser erhitzen. Den Mangold putzen und darin blanchieren. In Eiswasser abschrecken und zwischen zwei Geschirrtüchern leicht plattieren. Die geschlagene Sahne unter das Kalbsbrät heben.

Die Seezungenfilets nun mit der Hautseite nach oben zwischen Klarsichtfolie plattieren, anschließend leicht würzen und dünn mit Brät bestreichen. Mangoldblätter darauf 'anpassen' und mit der Länge nach halbierten Garnelen belegen. Diese ebenfalls leicht würzen und nun mit leichtem Druck zu einer geschlossenen Rolle formen. Die offenen Seiten mit restlichem Brät verschließen und nun die Röllchen, wie ein Schnitzel, zunächst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Panko panieren. In heißem Öl von allen Seiten goldgelb anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. Die Garnelen sollen noch glasig sein.

Für das Kompott:

Für das Kompott die Kirschtomaten kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und schälen. Knoblauch abziehen Chili von Kernen befreien und beides kleinschneiden. Alles in Olivenöl anbraten. Je nach Größe Fenchel vierteln oder sechsteln und dazugeben und mit braunem Zucker leicht karamellisieren. Mit dem unten zubereiteten Krustentiersud und Safranfäden zu einem suppigem Kompott einkochen. Mit Balsamico abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern und gerösteten Pinienkernen garnieren.

Für den Sud:

Für den Sud Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Wermut ablöschen und mit Krustentierfond und der kleingeschnittenen Seezungenkarkasse auffüllen.

Kräuter waschen, trockenwedeln und hacken. Dazugeben und alles einköcheln lassen. Zum Schluss mit Balsamico abschmecken.

Für die Aioli:

Knoblauchzehe abziehen und in den Mixer geben. Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit in den Mixer geben, ebenso wie das geschnittene Basilikum. Alles mixen. Eier trennen, Eigelbe und Senf hinzugeben und die Masse in einem schlanken Gefäß kurz sacken lassen. Mit Sonnenblumenöl auffüllen. Erneut kurz sacken lassen und anschließend mit einem Pürierstab auf dem Becherboden mixen, bis eine leichte Creme entsteht. Danach langsam hochziehen und verbliebenes Öl emulgieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 26. Juli 2019