

Seeteufel-Röllchen im Kataifi-Teig mit Kräuter-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Seeteufelröllchen:

500 g Seeteufelfilet, ohne Haut	1 Packung Kataifi-Teig	200 g grüne Olivenpaste
1 Bund glatte Petersilie	Öl	Salz

Für die Mayonnaise:

1 Ei	1 Zitrone	50 ml Weißweinessig
2 EL Dijonsenf	2 EL grüne Olivenpaste	200 ml Rapsöl
1 Bund Schnittlauch	1 EL grüne Pfefferkörner	Pfeffer, Salz

Für die Garnitur:

1 Bund Kerbel

Für die Seeteufelröllchen:

Den Fisch waschen und trockentupfen. In mundgerechte Stücke schneiden. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Fischstücke mittig aufschneiden, mit Olivenpaste bestreichen und mit einem Blatt Petersilie belegen. Mit Salz würzen.

Kataifi-Teig ausbreiten und die Fisch-Päckchen portionsweise im Teig einwickeln. Im heißen Fett knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Kräuter-Mayonnaise:

Ei in einen hohen, sehr schmalen Becher geben, dann Öl und Senf hinzugeben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers stellen, dann einschalten und mixen. Stabmixer langsam nach oben ziehen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Olivenpaste, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Essig und grünen Pfeffer unter die Mayonnaise rühren.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Ebenfalls unterrühren.

Für die Garnitur:

Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Seeteufelröllchen damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 30. April 2020