

Gedämpfte Seezungen-Röllchen mit Pecorino-Schaum

Für 4 Personen

Gedämpfte Seezungenröllchen:

200 g Lachsfilet, ohne Haut	6 Seezungenfilets	300 g Blattspinat
150 g Zuckerschoten	10 Stangen Spargel, grün	2 Schalotten
30 g Ingwer	3 Stangen Zitronengras	200 ml Fischfond
200 g Pecorino	150 g Schlagsahne	Zucker, Butter

Frischkäsenocken:

150 g Weißbrot, ohne Rinde	100 ml Milch	2 Eier
150 g Schafsfrischkäse	150 g Ricotta, weich	2 EL Hartweizengrieß
Salz	Pfeffer	Muskatnuss

Gedämpfte Seezungenröllchen:

Lachsfilet und Seezunge in Scheiben schneiden. Spinat kurz in Wasser abkochen. Eine Seite Seezunge mit Spinat belegen und darauf eine Lachsscheibe geben. Alles zu einer Rolle wickeln und mit Garn oder einem Ring umwickeln. Zuckerschoten und Spargel in Salzwasser bissfest garen und in Eiswasser abschrecken. Schalotten und Ingwer schälen und würfeln. Mit dem Fischfond erhitzen und die Zitronengrashalme dazugeben. Die Fischröllchen mit einem passenden Dämpfeinsatz über dem Fond garen. Aus dem Sud eine Soße aus Sahne, etwas Butter und Pecorino kochen. Die Soße mit einem Stabmixer leicht aufschäumen. Zuckerschoten und Spargel in Öl anbraten und leicht mit Zucker karamellisieren.

Frischkäsenocken:

Das Brot in Würfel schneiden und mit Milch beträufeln. Eier mit Salz Pfeffer und Muskatnuss mischen. Schafsfrischkäse durch ein Sieb streichen und mit den Eiern und Ricotta vermischen. Grieß und das Weißbrot unterheben. Alles gründlich vermischen und die Masse kurz ruhen lassen. Nocken formen und in Salzwasser zehn Minuten köcheln lassen. Anrichten!

Steffen Henssler / Erfmann am 14. November 2008