

Futomaki von Lachs und Steinbutt

Für 4 Personen

Futomaki:

1 Lachsfilet	1 Steinbuttfilet	NoriAlgen-Blätter
Salz	Pfeffer	Butter

Muschelragout:

1 Pck. Miesmuscheln	1 Staude Sellerie	100 g Zwiebeln
1 Stange Lauch	150 g Möhren	250 ml Weißwein
Olivenöl		

Ragout:

1 Zucchini	1 Karotte	1 Stange Lauch
1 Schalotte	1 Staude Sellerie	250 ml Sahne
1 Limette	Safran	Stärke
Salz		

Futomaki:

Lachs und Steinbutt in circa zehn Zentimeter lange und circa fünf Zentimeter breite Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und übereinander auf ein Norialgenblatt legen. Die Roulade zunächst in sich und dann in gebutterter Alufolie fest eindrehen. In kochendem Wasser circa acht Minuten blanchieren.

Muschelragout:

Die Muscheln unter kaltem Wasser gründlich waschen, abbürsten und die Härte mit einem scharfen Messer entfernen. Geöffnete Muscheln wegwerfen. Staudensellerie putzen. Vier Stängel Sellerie in feine Würfel schneiden. Den Rest des Selleries, Zwiebeln, Möhren und Lauch grob würfeln. Gesamtes Gemüse in heißem Olivenöl zwei bis drei Minuten anschwitzen. Die Muscheln zugeben, mit Weißwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten garen. Danach den Muschelsud durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb abgießen und in einem Behälter auffangen. Die geschlossenen Muscheln wegwerfen und bei den restlichen abgekühlten Muscheln das Fleisch aus der Schale auslösen.

Ragout:

Den Saft der Limette auspressen. Zucchini, Karotte, Lauch, Schalotte und Staudensellerie putzen und in Rauten schneiden und anschwitzen. Mit dem Muschelfond ablöschen und auffüllen. Kurz bevor das Gemüse gar wird, die Sahne hinzufügen und ebenfalls einmal aufkochen lassen. Mit Safran, Salz und Limettensaft abschmecken und leicht mit Stärke binden.

Nelson Müller am 20. November 2009