

Geräucherte Maischollen-Röllchen, Rübchen, Risotto

Für vier Portionen

Für die Maischollenröllchen:

1/2 TL brauner Rohrzucker	1 unbehandelten Orange	1 TL Rosa Pfeffer
1 Bund Dill	25 ml Olivenöl	8 Schollenfilets
Salz	4 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
2 EL Kräuter-der-Provence		

Für die Rübchen:

1/2 Bund Radieschen	100 g Mairübchen	100 g Teltower Rübchen
1/2 Bund Blattpetersilie	25 g Butter	Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

500 ml heißen Geflügelfond	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl	150 g Risottoreis	50ml Weißwein
4 Stangen Frühlingslauch	Salz, Pfeffer	25 g geriebenen Parmesan
25 g kalte Butter		

Für das Anrichten:

1 Schale Gartenkresse

Für die Röllchen, Salz zusammen mit Rohrzucker, Orangenabrieb, Rosa Pfeffer im Mörser sehr fein zerstoßen. Den Dill von den Stielen zupfen, fein schneiden und ebenso zur Gewürzmischung geben. Die Schollenfilets mit der Gewürzmischung dünn bestreuen, rosenförmig aufrollen und mit jeweils einem Zahnstocher fixieren. Den Gareinsatz mit Olivenöl einstreichen und die Röllchen darauf stellen. Die getrockneten, sowie die frischen Kräuter in den Topf geben, den Gareinsatz darüber stellen und mit dem Deckel verschließen. Den Fisch auf höchster Stufe räuchern. Sobald Sie eine dichte Rauchentwicklung sehen, Hitze wegnehmen und die Röllchen 12 bis 15 Minuten fertig räuchern. Die Radieschen putzen und vierteln. Mairübchen putzen, schälen und je nach Größe in kleine Ecken schneiden. Die Teltower Rübchen putzen und halbieren. Blattpetersilie von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die Butter leicht erhitzen und sämtlich Rübchen darin drei bis fünf Minuten andünsten und mit Salz, Pfeffer würzen. Zum Schluss die Blattpetersilie zugeben.

Für das Risotto Schalotten, Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl erhitzen und Schalotten, Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein dazugießen und einkochen lassen. Nun nach und nach mit heißem Fond aufgießen bis dieser vollständig aufgebraucht ist. Dieser Vorgang dauert ca. 20 Minuten. Mit Salz, Pfeffer würzen. Den Frühlingslauch putzen, der Länge nach halbieren und schräg in Rauten schneiden. Zum Schluss Butter, geriebenen Parmesan zugeben und mit Frühlingslauch verfeinern. Zum Servieren das Risotto in tiefe Teller verteilen und das Gemüse darum legen. Jeweils zwei Röllchen auf setzen und mit Gartenkresse vollenden.

Johann Lafer am 10. Mai 2014