

# Seezungen-Röllchen mit Safran-Schaum, Bärlauch-Gnocchi

## Für vier Portionen

600 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	150 g Zanderfilet, ohne Haut
100 ml eiskalte Sahne	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Zitrone
8 Seezungenfilets, ohne Haut	1 rote Chilischote	2 Schalotten
1 EL Olivenöl	ca. 10 Safranfäden	100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond	1 Bund Bärlauch	50 g Ricotta
Salz, Muskatnuss	2 Eigelb	75 g Mehl
75 g Hartweizengrieß	100 ml Sahne	30 g Butter

## Außerdem:

Zahnstocher, Mehl

Kartoffeln gründlich mit der Schale waschen und auf ein Backofenblech legen. Im Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 60 Minuten garen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Zanderfilet klein würfeln, mit der Sahne und der Petersilie in einer Küchenmaschine fein pürieren.

Fischfarce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken. Seezungenfilets auf der Arbeitsfläche mit der Hautseite nach oben auslegen. Jeweils dünn mit der Farce bestreichen und die Filets aufrollen. Mit Zahnstochern feststecken.

Chilischote längs halbieren, entkernen, kleinschneiden. Schalotten schälen, kleinwürfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Chili und Safran darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe auffüllen. Seezungenröllchen in einen passenden Dämpfeinsatz legen und über den Safransud stellen. Bei geschlossenem Deckel zehn Minuten auf kleinster Stufe dämpfen lassen.

Bärlauch abbrausen, Stiele entfernen und die Blätter grob hacken. Bärlauch und Ricotta in einer Küchenmaschine fein pürieren.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, halbieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. Schalenreste entfernen und die restlichen Kartoffeln ebenso durchpressen. Ricotta, Eigelbe, Mehl und Hartweizengrieß zugeben, mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen formen, in drei Zentimeter lange Stücke schneiden und rund formen, mit dem Gabelrücken flach drücken.

Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Gnocchi hinein geben und etwa fünf Minuten darin sieden lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Den Safransud durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren, Sahne zugeben, aufkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter untermixen.

Bärlauchgnocchi, Seezungenröllchen und den Safranschaum zusammen anrichten.

Johann Lafer am 04. Juli 2015