

# Gefüllte Schollen-Röllchen mit Trüffel-Ponzu-Butter

## **Für 4 Personen:**

### **Für den Fisch:**

|                         |                  |                 |
|-------------------------|------------------|-----------------|
| 8 kleine Schollenfilets | 100 g Lachsfilet | 4 rohe Garnelen |
| Salz                    | Olivenöl         | Butterschmalz   |

### **Für die Ponzu-Soße:**

|                     |              |                 |
|---------------------|--------------|-----------------|
| 120 ml Sake         | 120 ml Mirin | 220 ml Sojasoße |
| 220 ml Zitronensaft |              |                 |

### **Für die Butter:**

|                           |                  |                       |
|---------------------------|------------------|-----------------------|
| 125 ml trockener Weißwein | 2 Lorbeerblätter | 5 weiße Pfefferkörner |
| 250 g Butter              | 50 ml Ponzu-Soße | 1 EL Trüffelbutter    |
| 1 TL Trüffelöl            | Salz             | Pfeffer, Zucker       |

### **Anrichten:**

Kerbel

### **Für den Fisch:**

Die Schollenfilets säubern und restliche Gräten entfernen. Das Lachsfilet ebenfalls säubern und in 4 Stücke schneiden. Die Fischfilets mit etwas Meersalz bestreuen. Auf die Hälfte der Filets Lachsstücke legen, auf die anderen je 1 Garnele. Einrollen und mit einem Holzspieß fixieren. Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schollenröllchen rundum goldbraun braten. Die Füllungen sollten gar, aber noch etwas glasig sein.

### **Für die Ponzu-Soße:**

Sake und Mirin in einem Topf für 1 Minute köcheln lassen, bis der Alkohol verflogen ist. Das Sake-Mirin-Gemisch in eine kalte Schüssel geben und zuerst die Sojasoße und anschließend den Zitronensaft dazugeben. Wichtig: Der Zitronensaft darf nicht erhitzt werden, da sonst die Enzyme, die für die Reifung der Soße verantwortlich sind, abgetötet werden. Die Soße für mindestens 6 Wochen im Kühlschrank reifen lassen. Gekühlt ist sie mindestens 6 Monate haltbar und wird durch den Reifeprozess täglich besser.

Die japanische Würzsoße gibt es auch als Fertigprodukt im Feinkosthandel oder in Asiashops zu kaufen.

### **Für die Butter:**

Weißwein zusammen mit Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in einen Topf geben und auf die knappe Hälfte reduzieren.

Pfefferkörner und Lorbeerblätter aus der Reduktion entfernen. Ponzu- Soße, Trüffelöl und -butter dazugeben, erneut erhitzen und verrühren.

Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit einem Stabmixer in die heiße Reduktion einmischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

### **Anrichten:**

Die Trüffel-Ponzu-Butter auf Teller geben und 2 unterschiedlich gefüllte Schollenröllchen darauflegen. Zum Schluss alles mit dem gehackten Kerbel bestreuen.

Rainer Sass am 21. März 2021