

Seeteufel-Kräuter-Carpaccio mit Zucchini-Röllchen

Für 4 Personen

1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Kerbel	50 ml Rapsöl
150 ml Olivenöl	1 Zitrone, unbehandelt	600 g Seeteufelfilet
2 Zucchini	150 g Ziegenfrischkäse	12 Blätter Minze
20 ml Weißweinessig	50 g Pinienkerne	Zucker
Honig	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Zitrone abreiben und auspressen. Die Petersilie und den Kerbel abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Einige Kerbelblätter für die Garnitur aufbewahren. Anschließend mit jeweils 50 Millilitern Rapsöl und Olivenöl, etwas Zitronenschale und etwas Zitronensaft in einer Küchenmaschine sehr fein pürieren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Honig würzen. Das Seeteufelfilet längs flach aufschneiden, mit Frischhaltefolie bedecken und leicht plattieren. Anschließend die Fischoberseite mit der Kräuterpaste bestreichen und das Filet zu einer Roulade aufrollen. Danach straff in Frischhaltefolie und Alufolie einwickeln und 35 Minuten ins Gefrierfach legen. Die Zucchini mit Hilfe einer Aufschnittmaschine längs in dünne Scheiben schneiden und mit 50 Millilitern Olivenöl in einer Grillpfanne von beiden Seiten angrillen, sodass ein schönes Grillmuster entsteht. Den Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden, mit jeweils einem Minzeblatt belegen und in die gegrillten Zucchinistreifen einwickeln. In einer Schüssel aus Weißweinessig, dem restlichen Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine Vinaigrette anrühren. Eine große Platte mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Seeteufelroulade auswickeln, mit einem scharfen Messer oder einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und leicht überlappend auf die Platte legen. Die Scheiben mit der Marinade bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchinirollchen auf dem Carpaccio anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pinienkerne darauf streuen, mit Kerbelblättern garnieren und servieren.

Johann Lafer am 10. September 2011