

Seezungenroulade

Zutaten (8 Personen)

- › 2 Seezungen à 500-600 g
- › 500 g Blattspinat
- › 400 g Fischfarce vom Lachs
- › Salz, Pfeffer, Zitrone
- › 100 g Lachsfilet für Einlage
- › 1 Bratfolie
- › Küchentücher

Farce

- › 200 g entgrätetes Lachsfleisch in Würfeln
- › 50 g entrindetes Weißbrot in Würfeln
- › 50 g Sahne
- › 1 Eiweiß
- › 1 feingehackte Schalotte angedünstet
- › Salz, Pfeffer, Gewürze
- › 100 g Schlagsahne

Zubereitung

Das Weißbrot mit der Sahne und Eiweiß vermischen und in den Froster stellen. Lachswürfel salzen und pfeffern und ebenfalls in den Froster stellen. Das Ganze anfrieren lassen. In kleinen Mengen in der Moulinette pürieren, kalt stellen und durch ein Sieb streichen. Alles nochmals im Froster gut durchkühlen lassen, wieder in die Moulinette geben und mit der Schlagsahne und den Gewürzen aufschlagen. Die Farce muss luftig, glänzend und glatt sein.

Blanchierter in Eiswasser abgeschreckter Blattspinat auf Küchenpapier legen, abtrocknen und auf Bratfolie auflegen. Seezungen enthäuten, filtieren, plattieren, würzen und auf Spinatblätter auslegen. Das Ganze mit Lachsfarce bestreichen. Nochmals mit Spinatblättern belegen, leicht andrücken, dünn mit Lachsfarce besteichen und das gewürzte Lachsfilet darauflegen. Das Ganze einrollen, zubinden und ca. 20 Minuten bei 70° pochieren.