



Anzahl: 4 Personen / 16 Personen

Rezeptgruppe: Amuse-Bouches / Vorspeise / Hauptgang

Saison: Ganzes Jahr



Seezungen-Röllchen an Schnittlauchsauce

Zutaten

Vorspeise

4 Personen

16 Personen

Füllung

25 gr	100 gr	geräucherter Lachs
$\frac{1}{2}$	2	Seezungenfilet (Alternative Rotzunge, Flunder oder Scholle)
$\frac{1}{2}$	2	Eiweiss
1 EL	4 EL	Vollrahm Mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken
4	16	Streifen von Seezungenfilet (Alternative Rotzunge, Flunder oder Scholle) Mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken
1 TL	4 TL	Butter (Garschale buttern)

Sauce

1 dl	4 dl	Weisswein (gleicher Wein wie zum Trinken)
$\frac{1}{2}$ dl	2 dl	Nolly Prat
2 dl	8 dl	Vollrahm
1 Bund	6 Bund	Schnittlauch fein geschnitten

Dekoration

1 Bund	4 Bund	Schnittlauch, fein geschnitten, Garnitur
25 gr	100 gr	geräucherter Lachs, in Streifen geschnitten, Garnitur

Venere Reis

1 Tasse	3.5 Tassen	Venere Reis
2 Tassen	7.5 Tassen	Wasser



Zubereitung

1. Füllung: Lachs und Seezungenfilet fein schneiden,
- 2.
3. Zutaten (Eiweiss und Vollrahm) für min. 15 Minuten in den Tiefkühler stellen, sonst flockt das Eiweiss beim Pürieren.
4. Lachs und Seezungenfilet mit den Zutaten vermengen und pürieren, abschmecken
5. Seezungenfilet auf Klarsichtfolie ausrollen, Hautseite nach oben, glatt ausstreichen
6. Würzen, die Füllung darauf verteilen, aufrollen
7. Die Lochschale ausbuttern, die Fischröllchen darauflegen und 5 Minuten bei 95° C garen
8. Venere Reis in Wasser und etwas Bouillon zubereiten, ev noch Wasser beigeben. Beiseite stellen und vor dem Servieren nochmals aufkochen. In Herz-Form füllen und auf Teller platzieren.
9. Weisswein aufkochen und auf die Hälfte reduzieren, Nolly Prat und Rahm beifügen, aufkochen, Schnittlauch und die fein geschnittenen Lachsstreifen in die Sauce geben und sofort über die Fischröllchen anrichten.