



# Kochrezept



Rezept:1/025 - „Büsumer Seezungenröllchen “

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Schonend und zurückhaltend gewürzter Fisch, wie gedämpfte Seezungenröllchen oder gedünsteter Kabeljau, verlangt nach einem neutralen, zarten oder blumigen Weißwein, der den Eigengeschmack des Fisches nicht überdeckt. Ein deutscher Riesling oder ein Sauvignon Blanc machen hier dem Fisch seine Spitzenposition nicht streitig.

Zutaten für 4 Personen:

4 Seezungenfilet - 250 ml Fischfond – Olivenöl – Salz - frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Lachs-Farce: 200 g Lachsfilet (kann auch geräuchert sein) - 2 Eier - 50 g Butter - 1/8 l Sahne - 20 g schwarze Trüffel – Salz - frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Rote Riesling-Sauce: 4 Schalotten - 200 ml Roter Riesling - 2 cl Wermut - 200 ml Fischfond - 1/8 l Sahne - Saft 1/2 Zitrone - 2 Eigelb - 10 g Butter, in Stücken tiefgefroren

Zubereitung: Farce: Lachsfilet klein schneiden, mit Eigelb, Salz und Pfeffer verrühren und zugedeckt gut durch kühlen, im Mixer zusammen mit der Butter in Intervallen pürieren (siehe Hinweis in der Beschreibung). Durch ein feines Sieb streichen, Sahne einrühren, kühl stellen, Trüffel klein hacken, Trüffel in die Farce rühren, gut verschlossen kühl stellen (auch über Nacht)

Sauce: Schalotten schälen, fein würfeln, Schalotten mit Riesling, Wermut und Fischfond in die Kasserolle geben und um 1/3 reduzieren. Sahne einrühren und bei niedriger Hitze nicht zu cremig kochen. Auf niedrigster Stufe warmhalten

Seezungenröllchen: Seezungenfilets salzen, pfeffern und mit der Farce bestreichen Filets vorsichtig aber fest einrollen, die Farce sollte nicht austreten mit Küchengarn zusammen-binden. Öl mit Fond aufkochen und die Hitze auf ca. 75° C verringern. Seezungen 5–7 Minuten im Sud pochieren. (Kerntemperatur max. 70°). Wenn der Fond die Seezungen nur halb bedeckt nach 5 Minuten wenden und noch einmal 4 Minuten pochieren

Sauce: etwas warme Sauce mit dem Eigelb verrühren. Eigelb in die Sauce einrühren, die Sauce mit den tiefgefrorenen Butterstückchen nach und nach montieren

Rezeptgeber: unbekannt

Beilagen: Als Hauptspeise mit Tagliatelle ansonsten mit Weißbrot

Weinempfehlung:

Autochthone Rebsorte „ROTER RIESLING“ gibt den Pfiff zum Rezept.

Rheingauer Roter Riesling - Literarischer Zirkel des MST

Es wuchs eine Traube zu Geisenheim Sie wurde gepresst und sie löst sich Dem einen war's ein Traum Dem anderen schmeckt 's kaum Und ich finde sie einfach nur köstlich	Der Name der Traube sei Riesling Und Roter dazu sagt ein Fiesling, Weinkennender Wicht, erzähle mir nicht, Warums mir davon gar so mies ging.	Beim Männer-Stamm-Tisch zu Winkeln Den roten Riesling wir pinkeln. Der Strahl ist so rot! Oh, sind wir bald tot? Rot Riesling kann dazu nur zwinkeln.
---	---	--

„vividus-natürlich®“ \*

Weinfachagentur Klaus Löbbe \* Mühlenstraße 45a \* 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de