

Seezungenröllchen mit Safransauce

4 Seezungenfilets
50g Lachs royal(Mittelstück)
12 schöne Basilikumblätter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Sauce:
1 kleine Schalotte
10g Butter
2 EL Noilly Prat (trockner Wermut)
3-4EL trockner Weisswein
100ml Doppelrahm
halbes Briefchen Safran oder einige Safranfäden
in 1 EL Weisswein aufgelöst
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer, einige Tropfen Zitronensaft

200ml Fischfond
100ml Weisswein
1 Stückchen dünn abgeschälte Zitronenschale
10 Safranfäden und einige Basilikumblätter als Garnitur

Klopfen Sie die Seezungenfilets zwischen zwei Klarsichtfolien ein wenig flach. Schneiden Sieden Lachs in 4 Tranchen . Die Filets auf der Hautseite und den Lachs leicht mit Salz und Pfeffer würzen . Belegen Sie die Seezungenfilets mit den Basilikumblättern . Legen Sie den Lachs darauf und rollen Sie die Filets auf. Mit einem Zahnstocher befestigen und die Röllchen kühl stellen.

Für die Sauce schneiden Sie die Schalotte in kleine Würfel. Wärmen Sie die Butter in einem kleinen Topf und dünsten Sie die Schalotte darin glasig. Löschen Sie mit dem Noilly Prat ab, erhöhen Sie die Hitze und kochen Sie die Flüssigkeit fast vollständig ein. Dann giessen Sie den Weisswein dazu und reduzieren die Flüssigkeit auf die Hälfte. Giessen Sie die Sauce durch ein feines Sieb in eine saubere Sauteuse und drücken Sie dabei die Schalotte mit dem Rücken eines Löffels aus. Bis hierher lässt sich die Sauce vorbereiten.

Heizen Sie den Backofen auf 60 Grad vor und wärmen Sie zwei Teller und eine Platte für die Fischröllchen mit.

Zum Pochieren wählen Sie eine Kasserolle, in der die Fischröllchen gerade nebeneinander Platz haben. Bringen Sie den Fischfond und der Weisswein mit der Zitronenschale zum Kochen. Reduzieren Sie die Hitze ,stellen Sie die Fischröllchen in den Fond und lassen Sie

4 – 6 Minuten zugedeckt unter dem Siedepunkt gar ziehen. Heben Sie die Röllchen heraus und halten Sie im Ofen warm. Reduzieren Sie die Pochierflüssigkeit auf 100ml und sieben Sie durch ein feines Sieb in die vorbereitete Sauce . Geben sie den Rahm und den Safran bei und köcheln Sie die Sauce so lange ,bis sie die richtige Konsistenz hat .

Schmecken Sie die Safransause ab .

Giessen Sie die Sauce auf die vorgewärmten Teller, setzen Sie die Seezungenröllchen darauf und garnieren Sie alles mit den Safranfäden und Basilikumblättern .