

Seezungen-Röllchen an Safransauce

Zutaten für 4 Personen

Gemüsebett

5	dl	Gemüsebouillon	Aufkochen.
300	g	Lauch	
200	g	Karotten	Gemüse in 4 cm lange Stücke, diese in feine Längsstreifen schneiden (Julienne). 5 Minuten in der Bouillon knapp weich kochen, abtropfen, warm stellen (Sud auffangen).

Filet-Röllchen

4		Seezungenfilets (ca. 350-400g)	Mit der Hautseite nach oben auslegen.
200	g	Rauchlachs (Sokey)	Seezungenfilets mit Lachs belegen und aufrollen. Mit je einem Zahnstocher fixieren.
1	dl	Gemüsesud	
2	dl	Weisswein	
1		Schalotte	Fein hacken.
¼	TL	Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Gemüsesud mit den Zutaten aufkochen, Hitze reduzieren und Fischröllchen in die Flüssigkeit stellen. Zugedeckt ca. 10 Minuten knapp unter dem Siedepunkt pochieren. Filets herausnehmen und zugedeckt warm stellen.

Safransauce

		Pochier-Flüssigkeit	Abgeseibt.
2	EL	Noilly Prat	Mit Pochierflüssigkeit aufkochen und auf ca. 3 EL reduzieren.
	eini-ge	Safranfäden oder eine MS Safranpulver	Zugeben.
1½	dl	Doppelrahm	Zugeben, warm werden lassen (nicht kochen).
		Salz, Pfeffer a.d.M	Abschmecken.

Anrichten

Julienne ohne Flüssigkeit auf vorgewärmte Teller anrichten.
Fischröllchen (ohne Zahnstocher) darauf setzten.
Sauce darüber giessen.
Mit einigen Safran- oder Chilifäden garnieren.

