Roulade von Seezunge und Lachs
auf gebratenem Chinakohl in Limonensauce

Zutaten für 4 Portionen:

400 g	Seezunge(n), küchenfertig
200 g	Lachsfilet, küchenfertig
50 ml	Sahne
1 Prise	Safran
1 Prise	Cayennepfeffer
2	Schalotte(n)
1 EL	Butter
50 ml	Wein, weiß
50 ml	Fischfond oder Gemüsefond
100 ml	Sahne
1	kleiner Chinakohl, (oder Spitzkohl)
2 EL	Butter
200 g	Reis, Duftreis als Beilage

Zubereitung:

Ca. 60 g Lachs mit etwas Salz, Cayenne und Safran im Mixer zerkleinern. Sahne zufügen und fein mixen.
Seezungenfilets ausbreiten, mit etwas Lachsfarce bestreichen und die restlichen Lachswürfel darauf legen. Einrollen und mit Küchengarn binden. In einer heißem Pfanne in Butter anbraten und im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 6 - 8 min zu Ende garen. Würzen und kurz ruhen lassen.

Schalotten in Würfel schneiden und in der Butter angehen lassen. Mit Weißwein ablöschen und diesen fast verkochen lassen. Fond zufügen und etwas einkochen lassen. Geriebene Limonenschale und Sahne zufügen und einmal aufkochen. Gegebenenfalls noch einmal abschmecken und mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Reis laut Packungsangabe zubereiten und Salz hinzufügen.

Kohl putzen und klein schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Kohl zufügen und angehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Den Reis mittig auf den Teller geben, den Kohl darüber verteilen. Die Roulade darauf anrichten und mit der Sauce begießen.

11. Dezember 2007 – Urs P. Langenegger