

Seezungenröllchen

8 Seezunge(n) - Filets

Seezunge(n) (Köpfe und Abfälle)

1 Karotte(n), 2 Zwiebel(n), 1 Zitrone(n)

1 Bündel Kräuter (Petersilie, Salbei, Majoran, Thymian)

250 ml Wein, weiß, trocken

120 g Butter, 1 Bund Estragon

200 g Champignons, 50 g Mehl

250 ml Sahne, 1 EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer, weißer, frisch gemahlen

Zubereitung

Für die Fischbouillon die Seezungenköpfe und -abfälle, die kleingeschnittenen Zwiebeln, die Karotte, den Saft einer halben Zitrone, die Kräuter, Pfeffer und Salz in einen großen Topf geben. Mit 1/2 l Wein und 1 l Wasser aufgießen. Ziehen, aber nicht kochen lassen, bis der Sud auf die Hälfte verdampft ist. Dann durchsiehen.

Die Seezungenfilets etwas mit der Teigrolle glatt drücken, auf einer Seite mit Butter bestreichen und würzen. So aufrollen, dass die Butter innen ist. Die Röllchen zusammenbinden und in eine gebutterte feuerfeste Schüssel setzen und mit dem Fischsud, 1/2 l Wein und 1/2 l Wasser aufgießen. In den heißen Ofen schieben und 30 Minuten garen lassen.

8 Estragon-Blätter zurückbehalten, die anderen im restlichen kochenden Weißwein ziehen lassen.

Die blättrig geschnittenen Champignons in 2 EL Butter andünsten.

Die Röllchen aus dem Ofen holen, auf einer Platte anrichten und warm stellen.

Mit der restlichen Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen. Mit 1/3 der Kochbrühe die Röllchen ablöschen. Auf kleiner Flamme Sauce eindicken lassen, dann den mit Estragon gewürzten und filtrierten Wein, die Sahne, das Tomatenmark und die Champignons zugeben. Abschmecken und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Röllchen mit dieser Sauce übergießen, mit einem Estragonblatt und einem Stückchen Zitrone garnieren.