

Seezungenröllchen

MIT SPARGELFÜLLUNG



Zutaten für 4 Personen:

je 400 g	weißer und grüner Spargel
75 ml	Weißwein
150 g	Butter
200 ml	Wasser
1	kl. Stange Lauch (Porree)
8	große Seezungenfilets
1 TL	fein abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale
1	Schalotte
50 ml	Wermut
	Pfeffer aus der Mühle
	Meersalz

Von Lacroix benötigen Sie:

2 TL	Lacroix Spargel-Paste
½ TL	Würzkräuter Basilikum
1 Beutel	Sauce à la Hollandaise

Zubereitung:

Spargel abspülen, abtropfen lassen und den weißen Spargel schälen, evtl. angetrocknete Enden abschneiden. Vom grünen Spargel nur die unteren Enden großzügig abschneiden. Spargel-Paste, Weißwein, 1 TL Butter und 200 ml Wasser in einer hohen Pfanne erhitzen. Weißen Spargel darin ca. 10 Min. zugedeckt vorgaren, herausnehmen, abtropfen lassen. Dann grünen Spargel im Sud ca. 6 Min. vorgaren. Fond durchsieben.

Lauch putzen, die Blätter lösen, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen. Seezungenfilets abspülen, evtl. noch vorhandene Gräten sorgfältig entfernen. Filets mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale bestreuen, sehr dünn mit Basilikum bestreichen. Spargel in gleichmäßige, ca. 10 cm lange Stücke schneiden und evtl. längs halbieren. Spargelstücke auf die Seezungenfilets verteilen, aufrollen, jeweils mit Lauch umwickeln und fixieren.

Schalotte schälen, sehr fein würfeln. 2 EL Butter in der Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel darin glasig dünsten, mit Wermut ablöschen und einkochen lassen. Dann Spargelsud angießen, aufkochen lassen. Seezungenröllchen einlegen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Seezungenröllchen vorsichtig aus dem Sud heben, warmstellen. Sud bei starker Hitze auf ca. 50–60 ml einkochen lassen. Sauce à la Hollandaise zugeben und erhitzen.

Übrige Butter aufschäumen lassen, leicht bräunen. Seezungenfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Butter beträufeln und die Sauce angießen. Dazu passt z.B. eine Wildreis Mischung. Nach Belieben mit essbaren Frühlingsblüten garnieren.