

Gefüllte Filets von der Dorade

Zutaten für die Röllchen

8	Doradenfilets oder Seezunge
100 g	Lachsfilet
80 g	Sahne
etwas	Salz, Pfeffer und Muskatnuss
1	Schalotte, fein gewürfelt
2 EL	Butter
100 ml	Weißwein
2 cl	Noilly Prat
etwas	Zitronensaft
2 EL	Crème Fraîche

Zutaten für das Schmorgemüse

2	Salatgurken
1 EL	Butter
etwas	Salz
4	Tomaten, klein gewürfelt
1 Bund	Dill, fein geschnitten

Zubereitung

1. Für die Farce das Lachsfilet in Würfel schneiden und pürieren, dabei nach und nach die Sahne zufügen. Die Masse durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Bestreichen Sie die Doraden mit der Farce und rollen Sie die Filets ein, zur Fixierung am besten mit einem Zahnstocher zusammenstecken.
2. Dünsten Sie die Schalottenwürfel in der Butter glasig an. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und die Röllchen darin 6 bis 8 Minuten dünsten.
3. Nehmen Sie anschließend die Röllchen heraus und binden Sie den Garsud mit der Crème fraiche.
4. Dünsten Sie die Schalottenwürfel in der Butter glasig an. Mit Weißwein Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und die Seezungenröllchen d Nehmen Sie anschließend die Röllchen heraus und binden Sie den Garsud ab.
5. Die Salatgurken schälen, Kerne entfernen, in 3 mm breite Scheiben schneiden und diese in 1 EL Butter mit wenig Salz weich dünsten. Zum Schluss das in kleine Würfel geschnittene Fleisch der Tomaten unterheben und mit dem Dill abschmecken. Richten Sie das Gurken-Tomaten-Gemüse auf Tellern an, setzen Sie je 2 Röllchen darauf und überziehen Sie diese mit der Sauce. Dazu passt Safranreis.