

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. November 2024** ▪
Tagesmotto „Geschmackssache“ mit Nelson Müller



Nelson Müller

**Seezungenröllchen mit Seeigel-Bisque, Schwarzwurzeln
in Zwiebelasche und polnischer Garnitur**

Zutaten für zwei Personen

Für die Farce:

250 g Lachsfilet, ohne Haut
1 Limette, Zeste
200 g Sahne
1 TL Salz
Weißer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswürfel

Den Lachs ggf. entgräten, anschließend würfeln und mit Sahne, Limettenzeste, Salz, Pfeffer und zwei Eiswürfeln in einen Mixer geben und zu einer feinen Farce mixen.

Für die Spinatmatte:

1 Bund große Spinatblätter
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Spinatblätter darin blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Spinatblätter auf einem Küchentuch dünn auslegen. Anschließend ein Küchentuch oben drauflegen und mit Hilfe eines Nudelholzes zu einer dünnen Matte trocken ausrollen.

Für die Röllchen:

600 g Seezungenfilet, ohne Haut
4 Jakobsmuscheln
Butter, zum Braten

Seezungenfilets zwischen zwei Folien legen und vorsichtig plattieren, bis alles gleichmäßig dick ist. Jakobsmuscheln säubern und den Muskel entfernen. Die Muscheln nebeneinander stellen und in die Spinatmatte einrollen. Seezungenfilet mit der Lachs-Farce bestreichen und mit den eingepackten Jakobsmuscheln als Kern einrollen.

Röllchen in der Pfanne durch geschäumte Butter ziehen und im Ofen warmhalten.

Für die Schwarzwurzeln:

250 g Schwarzwurzel
1 Zitrone, Saft
1 TL Salz

Schwarzwurzel waschen und schälen. Anschließend in ein Vitamin-C-Wasser (Wasser mit Zitronensaft) legen, damit diese nicht braun wird. Dann in ca. 8 cm lange Stifte schneiden. In 200 ml Wasser mit Salz kochen.

Für die Zwiebelasche:

150 g Röstzwiebeln
60 g Cornflakes
5 g Aktivkohlepulver
1 TL Salz

Röstzwiebeln mit Cornflakes, Aktivkohlepulver und Salz grob mixen. Die blanchierten Schwarzwurzeln darin wälzen und bis zum Anrichten zur Seite stellen.

Für die Seeigel-Bisque:

50 g Seeigelrogen
3 Schalotten
300 g kalte Butter
200 ml Sahne
300 ml Weißwein, Riesling
150 ml Fischfond
1-2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. 100 g der Butter in einem Topf schmelzen und Schalotten darin farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fischfond auffüllen, Lorbeer und Pfeffer dazugeben und reduzieren lassen. Reduktion mit Sahne auffüllen, mixen und passieren.

Seeigel in die Sauce einmixen und abschmecken. Anschließend mit dem Rest kalter Butter aufmontieren.

Für die polnische Garnitur:

1 Ei
40 g Butter
30 g Schnittlauch
50 g Panko
Salz, aus der Mühle

Ei kochen, dann pellen und Eigelb und Eiweiß fein würfeln. Schnittlauch fein schneiden.

Panko mit anderen Zutaten durch geschäumte Butter ziehen und mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Wildkräutersalat
Microgreens
Blüten

Microgreens, Wildkräutersalat und Kapuzinerkresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Seezunge ist laut WWF nur aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Europa, Aquakultur: Kreislaufanlagen.

Laut WWF ist **Pazifischer Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand November 2024):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)

Jakobsmuscheln können laut WWF unbedenklich aus folgendem Fanggebiet gekauft werden (November 2024):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Norwegen, Irland, Großbritannien, Frankreich, mit der Hand gesammelt