



Kilian Brandenburg

Seezungenröllchen in Zitronen-Öl mit buntem Gemüse und Basilikum-Stampfkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Seezungenröllchen:

2 Seezungenfilets, á 100 g, ohne Haut
 1 Zitrone
 2 EL Pinienkerne
 2 Knoblauchzehen
 1 EL Crème fraîche
 50 Olivenöl
 1 Bund Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in der Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen und Basilikumblätter abzupfen. Alles zusammen in einem Mixer fein hacken. In eine Schüssel geben, Olivenöl und Crème fraîche nach und nach untermischen, und zu einer Paste rühren.

Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Dünn mit der Paste bestreichen, aufrollen und feststecken.

Zu dem unten zubereiteten Gemüse geben und zugedeckt 5 Minuten dämpfen lassen.

Für das Gemüse:

200 g junge Möhren
 1 kleine Zucchini
 1 TL Balsamicoessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem Topf mit Siebeinsatz etwas Wasser zum Kochen bringen. Möhren und Zucchini putzen und in Streifen oder Würfel schneiden. Im Siebeinsatz verteilen und salzen und pfeffern. Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. Von dem Abrieb ein wenig an das Gemüse geben und mit geschlossenem Deckel 5 Minuten garen. Vor dem Servieren das Gemüse mit Balsamico beträufeln.

Für die Zitrone-Ölsauce:

1 Zitrone
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. $\frac{1}{4}$ TL Salz in 75 ml Wasser auflösen. Das Olivenöl in einer kleinen Schüssel in ein warmes Wasserbad setzen. Nach und nach das Salzwasser und den Zitronensaft langsam zufließen lassen und mit dem Schneebesen kräftig unter das Öl schlagen.

Für die Kartoffeln:

160 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Bund Basilikum
 100 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Abgießen und etwas ausdampfen lassen. Im Topf stampfen. Basilikum vom Stängel zupfen und zusammen mit der Butter zu den Kartoffeln geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.