

Roulade von Lachs und Zander in Zitronengras pochiert mit Riesengarnele, Ingwernudeln und Tomaten-Zucchini-Kompott

200 g Lachsfilet
200 g Zanderfilet
4 EL Crème double
250 ml Sahne
6 Spinatblätter, blanchiert
4 Strauchtomaten
2 Zucchini
1 EL Tomatenmark
1 EL Feigenmus
50 ml Weißwein
1/2 Bund frischer Koriander, fein geschnitten
1 Bund Zitronengras
200 ml Fischfond
3 Bällchen eingelegter Ingwer
1 EL Ingwersirup (Einlegflüssigkeit)
1 Prise Ingwerpulver
200 g schmale Tagliatelle
4 Riesengarnelen
etwas Zitronensaft
etwas Limonensaft
Salz, Pfeffer, Zucker
Olivenöl, Butter

Aus dem Lachs- und Zanderfilet in je einen länglichen ca. 1 cm dicken Streifen schneiden. Das restliche Fischfilet in grobe Stücke schneiden und separat in einen Cutter geben. Jeweils 2 EL Sahne, 2 EL Crème double, etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz zugeben und zu einer Lachsfarce und Zanderfarce verarbeiten.

Die Fischfiletstreifen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und je 3 blanchierte Spinatblätter auf jeden Filetstreifen legen. Auf dem Lachsfilet die Zanderfarce verteilen und zu einer Roulade aufrollen.

Auf dem Zanderfilet die Lachsfarce verteilen und zu einer Roulade aufrollen. Die Fischrouladen in ein kleines Förmchen (Timbalförmchen) geben oder mit Zahnstochern fixieren.

Die Tomaten blanchieren, die Haut entfernen, entkernen und würfeln. Eine Zucchini halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Tomaten und Zucchini mit Tomatenmark und Feigenmus andünsten, Weißwein, etwas Zitronensaft und Zucker zugeben und einkochen lassen, dann etwas abkühlen und mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Zitronengras zerdrücken und fein schneiden. Den Fischfond mit dem Zitronengras aufsetzen und mit einem Schuss Limonensaft und Weißwein etwas einkochen lassen. Anschließend abschmecken.

Ingwerbällchen, in kleine Stücke schneiden und in wenig Zuckerwasser köcheln lassen. 100 ml Sahne, 1 EL Ingwersirup und eine Prise Ingwerpulver zugeben und Ingwer weich kochen.

Tagliatelle weich kochen und zur Ingwer-Sahne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rouladen in einem Dämpfeinsatz über dem Fisch-Zitronengrasfond ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel pochieren.

Eine Zucchini in 5 cm dicke Scheiben schneiden, aushöhlen und blanchieren. In der blanchierten Zucchini das Tomaten-Zucchini-Kompott anrichten. Die Riesengarnelen schälen, den Darm entfernen, salzen und pfeffern, mit etwas Zitronensaft beträufeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Die Garnele auf dem Kompott anrichten, die Rouladen aufschneiden und auf die Ingwernudeln setzen. Den Fond passieren mit 100 ml Sahne aufkochen und am Schluss mit 1 EL eiskalter Butter aufmontieren. Sauce angießen und servieren.