

Röllchen von echter Rotzunge und Algen mit Erdbeer-Vinaigrette



Zubereitungszeit

45 Minuten + ca. 20 Minuten pochieren

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	280 kcal
Eiweiss:	21 g
Fett:	20 g
Kohlenhydrate:	5 g

Tipps zu diesem Rezept

- Nori-Blätter sind in der Migros erhältlich, die Nori-Flocken im Delikatessgeschäft oder unter www.Selemente-versand.ch.

Zutaten

100 g	Zanderfilets, eiskalt
1 dl	Vollrahm, eiskalt
	Salz
	Pfeffer
1 TL	getrocknete Nori-Algen in Flocken
400 g	echte Rotzungenfilets
4 Blatt	getrocknete Nori-Algen
4	Erdbeeren
	Aceto balsamico für die Garnitur

Vinaigrette

100 g	Erdbeeren
4 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Himbeeressig
1 TL	Limettensaft
1 TL	Wasser
wenig	Zucker

Zubereitung

1. Zander klein schneiden. Mit Rahm im Cutter fein pürieren. Fischpüree durch ein feinmaschiges Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Nori-Flocken würzen. Kühl stellen.
2. Rotzungenfilets kalt abspülen, trockentupfen. Je Fischrolle 200 g Filets leicht überlappend auf einem Stück Klarsichtfolie auslegen. Mit 2 Nori-Blättern belegen. Fischpüree darauf verteilen. Fischfilets mit Hilfe der Folie aufrollen, dann darin einwickeln. Rollen in Alufolie wickeln. Fischrollen im Wasser bei 80 °C ca. 20 Minuten pochieren. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Vinaigrette Erdbeeren in Würfelchen schneiden. Restliche Zutaten bis und mit Wasser mischen und mit den Erdbeerwürfelchen verrühren. Pfeffern, salzen und mit Zucker abschmecken. Folien sorgfältig von den Fischrollen entfernen. Fisch trockentupfen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Anrichten und mit Vinaigrette beträufeln. Mit den restlichen Erdbeeren und Balsamico garnieren.