



Zutaten

- 1 Seezunge à 600 – 800 g
- 100 g Lachsfilet für den Kern
- 100 g Lachs für die Farce
- 90 ml Sahne
- 1 Limone
- etwas gehackter Dill
- 2–3 EL Gemüsewürfel (Sellerie, Lauch, Möhren)
- Kochateliers Bouillabaisse-Salz „Mehr für´s Meer“

Hauptgang

Seezungen-Lachs-Roulade

Entdecken Sie unser Rezept für eine delikate Seezungen-Lachs-Roulade. Kochen Sie mit uns und genießen Sie die frischen Aromen! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird's gemacht:

1. Die Gemüsewürfel kurz blanchieren und gut trocken tupfen. Aus Lachs und der Sahne eine Farce (in einer Küchenmaschine fein pürieren) herstellen. Die Gemüsewürfel und den geschnittenen Dill dazugeben und mit Bouillabaisse Salz abschmecken. Die gesäuberten Seezungenfilets und das Lachsfilet säuern & salzen. Nun die Seezunge auf Klarsichtfolie nebeneinander ausbreiten (helle Seite nach unten), mit der Farce bestreichen und den Lachskern auflegen. Zu einer Roulade einrollen und eng mit der Klarsichtfolie und danach mit Alufolie einwickeln. Anschließend im Dämpfer oder im Wasserbad ca. 15 – 20 Minuten garen.