

Hans Horbert, Restaurant Villa Merton, Frankfurt/Main

## Gefüllte Seezungenröllchen mit Traubenkernöl-Sabayone

Für 4 Personen

### Zutaten:

4 Seezungenfilets á 80 Gramm küchenfertig  
Salz  
100 Gramm Karotten  
100 Gramm Knollensellerie  
100 Gramm Stangenlauch, grün  
4 Zahnstocher  
2 Schalotten  
1 EL Butter  
2 Zweige Zitronenthymian  
1 Lorbeerblatt, frisch  
3 - 5 weiße Pfefferkörner  
0,25 Liter heller Fischfond  
50 ml Weißwein, trocken  
50 ml Vermouth, trocken  
4 Eigelb  
40 ml Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl  
Salz  
Pfeffer  
Saft und Schale von 1 Limone  
1 EL Schlagsahne  
Kerbel



### Zubereitung

Gemüwestreifen belegen und die Seezungenfilets zusammenrollen. Diese dann mit den Zahnstochern feststecken.

Schalotten schälen, in Streifen schneiden und in Butter farblos anschwitzen.

Die Kräuter und Gewürze begeben und ebenfalls mit anschwitzen.

Das Ganze mit Fischfond, Weißwein und Vermouth ablöschen und offen auf ein Drittel einkochen, dann die Hitze auf mittlere Stufe zurückdrehen. Die gefüllten Seezungenfilets in einen passenden Dämpfeinsatz setzen und zugedeckt etwa 7 - 9 Minuten garziehen lassen. Die Röllchen herausnehmen und warmstellen.

Den Sud durch ein feines Sieb passieren und abkühlen lassen.

Den abgekühlten Sud zusammen mit dem Eigelb über heißem Wasser cremig aufschlagen. Die so entstandene Sabayone vom Wasserbad wegnehmen und das Kaltgepresste Vitis-Traubenkernöl langsam einrühren. Die Sabayone mit Salz und Pfeffer würzen und mit Limonensaft und Schale abschmecken.

Zum Schluss die Schlagsahne unterheben. Die warmgestellten Seezungenröllchen auf einem Teller anrichten, mit der Traubenkernölsabayone leicht nappieren und mit frischem Kerbel ausgarnieren.

Dazu empfehlen wir gedünsteten Blattspinat.