



# OSTERBRUNCH 2009

## ● SEEZUNGENRÖLLCHEN mit Bärlauchöl & Rote Beete- Jus

500g Seezungenfilet ( am besten v. einer grossen Seezunge )  
1-2 TL BÄRLAUCHPESTO  
125g weiche Butter  
Meersalz, weisser Pfeffer  
1 kleine Knolle Rote Beete  
120ml BÄRLAUCHÖL  
6 EL Weisswein  
4 EL Rote Beete- Sprossen  
Holzspiesschen

BÄRLAUCHPESTO mit der Butter verrühren und mit Salz und Pfeffer aus d. Mühle würzen. Rote Beete in einem Topf in Salzwasser ca. 30 Minuten weich kochen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Seezungenfilets trockentupfen, würzen und auf einer Seite jeweils mit der Bärlauchbutter bestreichen. Die Fischfilets mit der Butterseite nach innen aufrollen und mit den Spiesschen fixieren. Weisswein und 2 EL BÄRLAUCHÖL in eine ofenfeste Pfanne geben, die Fischfilets senkrecht hineinstellen und auf dem Herd aufkochen. Nun mit einem gebuttertem Stück Alufolie und im Ofen noch 10-15 Minuten garen.

Nun die Rote Beete- Knolle abgießen, abschrecken, schälen und grob würfeln. Seezungenfilets aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Die Garflüssigkeit mit den Rote Beete- Würfeln pürieren, evtl. mit etwas Wasser verdünnen und mit Salz abschmecken

Zu guter Letzt die Seezungenfilet-Röllchen auf einer Servierplatte anrichten und einen Saucenkreis mit

der Rote Beete- Jus drumherum ziehen, das selbe auch mit dem restlichen BÄRLAUCHÖL und mit den Sprossen dekorieren.

Dieses Gericht schmeckt auch lauwarm bis zimmertemperiert und ist deshalb auch ein hervorragendes Büffet- Gericht.

Wenn Sie dieses Rezept für eine Hauptspeise benötigen, reicht es mit Spargel, Zuckerschoten und etwas Basmatireis für 4 Personen aus!

## ● BÄRLAUCH-CRÊPES mit Ricotta- Räucherlachs-Füllung

200g Mehl, 400ml Milch, 4 Eier  
100g flüssige Butter,  
2 TL BÄRLAUCHPESTO  
ca. 200g Räucherlachs ( naturelle )  
200g abgetropften Ricotta  
etwas Öl zum Ausbacken der Crepes

Mehl, Milch, Eier, Butter und Pesto zu einem glatten Teig verrühren und in einer beschichteten Pfanne zu ungefähr 13 dünnen Crêpes backen. Nach dem Abkühlen sehr dünn mit dem Lachs belegen und dann mit dem Ricotta bestreichen. Nun vorsichtig aufrollen und schräg in 3-4 cm grosse Stücke schneiden.

Tipp: Wenn es etwas feiner sein darf, empfehle ich die Röllchen mit Schnittlauch zusammen zu halten!

