Seezungen- / Lachsroulade

Zutaten:

400 g Seezungenfilets (plattiert)
200 g Lachsfilet
6 Riesengarnelen (Scampi)
1 Bund Sauerampfer
2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
200 g Schlagsahne (davon 150 g geschlagen)
Salz
Pfeffer
Olivenöl
Alufolie

Zubereitung:

Das Lachsfilet in Würfel a 1 cm schneiden. In einer Moulinette mit dem ebenfalls gewürfelten Weißbrot, der flüssigen Sahne, Salz und Pfeffer pürieren.
Aber Vorsicht: Alle Zutaten sollten möglichst kalt sein und nicht zu lange pürieren, sonst gerinnt die Farce. Aus dem Behälter in eine größere Schüssel geben und kalt stellen. In der Zwischenzeit die Alufolie ausbreiten (ruhig doppelt nehmen, damit's stabiler wird) und mit Olivenöl einreiben. Salz und Pfeffer auf das Öl streuen und die plattierten Seezungenfilets dicht an dicht auflegen. Wenn ihr keinen freundlichen Fischhändler habt, der sie euch plattiert, könnt ihr einfach einen Gefrierbeutel an 2 Seiten aufschneiden, jeweils 2 Filets einlegen und mit einem schweren Messer oder Hackbeil einfach etwas klopfen (nicht zu doll, sonst zerreisen die Filets).

Den entstielten und gewaschenen Sauerampfer trockentupfen und auf die Seezungenfilets verteilen. Jetzt werden die Scampi geputzt (an der Rückseite einschneiden, den Darm entnehmen und waschen). Die Lachsfarce aus dem Kühlschrank nehmen und die geschlagene Sahne unterheben. Das Lachsmousse wird auf den Sauerampfer gegeben und mit einer Palette (immer mal wieder unter den heißen Wasserhahn halten) glattgestrichen. In der horizontalen Mitte die Scampi der Länge nach auflegen.

Jetzt wird die Alufolie an einer Seite angehoben um eine Roulade zu formen. Zum Schluss die Stirnseiten wie bei einem Knallbonbon verschließen. Zubereiten kann man diese Roulade entweder im Backofen bei 160° Celsius ca. 60 Minuten oder auf dem Grill (auf einer etwas kühleren Stelle am Rand und häufig wenden).

Tipp: Wenn alle Zutaten Frischware sind, kann man die Roulade auch gut vorbereiten und einfrieren. Dazu reicht man verschiedene Salate, Kartoffeln oder Reis.