

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

APRIKOSEN-SEEZUNGENRÖLLCHEN VOM GRILL

Zutaten:

80 g	Aprikosen
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Schalotte
3 EL	Olivenöl
3 EL	Orangensaft
50 ml	Fischfond (aus dem Glas)
1 TL	Currypulver
3 Zweige	Thymian
4 Stk.	Seezungenfilets
Etwas	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Aluschale erhitzen, Knoblauch und Schalotte hineingeben und auf dem Grill bei direkter mittlerer Hitze 5-8 Min. glasig dünsten.

Orangensaft, Fischfond und Currypulver dazugeben und aufkochen. Die Aprikosen hinzufügen und alles ein paar Minuten durchziehen lassen. Den Thymian waschen und dazugeben. Die Aprikosen mit Salz und Chili abschmecken und auskühlen lassen.

Die Seezungenfilets mit der Hautseite nach oben auf ein Brett legen. Die Aprikosenmasse mit einem Mixstab fein pürieren und je 1 EL auf jedes Seezungenfilet geben, glatt streichen. Die Filets aufrollen, mit je 1 Zahnstocher fixieren und mit dem restlichen Olivenöl einstreichen. Die Röllchen bei 120° indirekter Hitze 3-4 Min. ohne Deckel auf jeder Seite garen, dann ca. 5 Min. mit Deckel ziehen lassen. Abschmecken.

Die Seezungenröllchen einmal durchschneiden und auf Gemüse oder Salat geben, nochmals abschmecken.