

Rotzungenröllchen mit Spinat und Black Tiger Scampi auf Selleriescheiben mit Selleriestroh

Rotzungenröllchen mit Spinat und Black Tiger Scampi auf Selleriescheiben mit Selleriestroh

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min.

Menu: [18.01.2017](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Für 4 Personen:

ZUTATEN:

4 Rotzungenfilets (280),
1 mittelgross Sellerieknolle,
200 g junger Blattspinat,
1 Scheibe Toastbrot (kleinwürfelig geschnitten),
1 kleine Zwiebel (fein geschnitten),
1 Knoblauchzehe (fein gehackt),
1 Zitronen (Saft),
1 dl Weisswein,
250 g Kochbutter,
1,5 dl Gemüsefond,
1 dl Halbrahm.
1 Bd. Schnittlauch.
Öl zum frittieren,
4 geschälte rohe Black Tiger Scampi.
Essbare Blüten.

ZUBEREITUNG:

In kleine Würfel geschnittenes Toastbrot goldbraun ohne Fettstoff rösten.
Zwiebel und Knoblauch mit wenig Fettstoff andünsten, Spinat zugeben mitdünsten,
(junger Spinat nicht blanchieren, direkt in die Pfanne geben) Toastwürfel dazu, abschmecken und kühl stellen.
Fischfilets würzen mit Pfeffer/Salz und die Spinatmasse kurz etwas hacken, auf der
Innenhaut der Filets gleichmässig verteilen, ein Scampi mit einrollen und mit Holzspiessli fixieren.
Sellerie schälen, in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit rundem Ausstecher Scheiben herstellen.
In einer passenden Schmorpfanne die Butter aufschäumen lassen, die Selleriescheiben beidseitig kurz anbraten,
etwas Gemüsefond und Saft einer Zitrone dazugeben mit Salz/weissem Pfeffer würzen, zugedeckt ca . 10 Minuten bei 180 ° im Ofen
schmoren.
Die gefüllten Fischröllchen auf die Selleriescheiben setzen, etwas Fond und Weisswein dazu zugiessen und für weitere 15 Minuten im Ofen bei
175 ° C Ober- und Unterhitze zugedeckt schmoren.
Selleriestroh: Sellerieabschnitte in ganz feine Streifen (Julienne) schneiden, mit Mehl bestäuben. In genügendem Fettstoff kurz frittieren,
Salzen.

Anrichten:

Die schräg halbierten Fischröllchen auf die Selleriescheiben legen.
Auf vorgewärmte Tellern anrichten. Den entstandenen Schmorssaft etwas Rahm
geben, mit 100 g kalter Butter aufmontieren, abschmecken und die Fischröllchen damit beträufeln.
Mit essbaren Blüten/Schnittlauch und dem Selleriestroh ausgarnieren.

