

Rezept

Feine Röllchen von Lachs und Seezunge

Ein Rezept von Feine Röllchen von Lachs und Seezunge, am 09.06.2026

Zutaten

1 Bio-Zitrone	500 g Lachsfilet ohne Haut
8 Seezungenfilets (à ca. 100 g)	Salz
Pfeffer	1 TL Butter
2 Stangen Lauch	250 ml Fischfond (aus dem Glas)
150 g Sahne	Cayennepfeffer
Küchengarn	Dämpfeinsatz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale hauchdünn mit einem Sparschäler abschneiden, in feine Streifen schneiden und beiseitelegen. Den Saft auspressen.
2. Die Lachs- und Seezungenfilets waschen und trocken tupfen. Das Lachsfilet in 16 ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Jeweils 2 Lachsscheiben auf 1 Seezungenfilet legen. Die Filets einrollen und mit Küchengarn festbinden. Röllchen mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Den Dämpfeinsatz mit Butter bepinseln. Röllchen hineinsetzen.
3. Den Lauch putzen, schräg in Ringe schneiden und gründlich waschen. Den Fischfond in einem Topf, der zum Dämpfeinsatz passt, aufkochen. Lauchringe in den Fischfond geben. Den Dämpfeinsatz mit den Röllchen daraufsetzen und zugedeckt ca. 8 Min. über dem kochenden Fond dämpfen.
4. Backofen zum Warmhalten auf 100° (Umluft 80°) vorheizen. Den gegarten Lauch mit einem Sieblöffel aus dem Fond nehmen und mit den gedämpften Röllchen im heißen Ofen warm halten. Den restlichen Zitronensaft, Zitronenschalenstreifen und die Sahne zum Dampfsud geben. Alles bei großer Hitze offen um die Hälfte einkochen lassen. Dann die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken.
5. Das Lauchgemüse mit Salz abschmecken und auf Teller verteilen. Das Küchengarn von den Fischröllchen entfernen. Die Röllchen halbieren und auf dem Lauch anrichten. Die Sauce um die Röllchen herum auf dem Lauch verteilen.