

**Rollmops von der Seezunge mit Kartoffelsalat****Rollmops von der Seezunge mit Kartoffelsalat**  
**Zutaten für 4 Personen**

- 1 Seezunge (vom Fischhändler filetieren lassen)
- 200 g Zanderfilet
- 600 g festkochende Kartoffeln (oder mehr)
- 4 Mini-Salatgurken
- 1 rote Zwiebel
- 1 Apfel (Granny Smith)
- 1 Handvoll Radieschen
- 1 Glas Cornichons
- 1 EL Kapern
- 2 Bd. Dill
- 500 ml Apfelsaft
- Apfelessig (alternativ: Weißweinessig oder weißer Balsamico)
- 1 TL Senf
- 4 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Nelke
- 1 Ei
- 100 g Sahne
- 300 ml Sonnenblumen- oder anderes Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- Frischhaltefolie

**Zubereitung:**

Den Apfelsaft, 50 Milliliter Essig, etwas Cornichonwasser, drei Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Nelke und Salz in einen Topf geben, aufkochen und fünf Minuten kochen lassen. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Das ist der Sud für den Rollmops.

Das Zanderfilet in kleine Stücke schneiden und zehn Minuten lang ins Gefrierfach stellen. Zusammen mit der Sahne und einem Eiweiß in einen elektrischen Zerkleinerer geben, salzen, alles zu einer glatten Farce pürieren und durch ein Sieb streichen. (Das Eigelb kann man übrigens später für die Mayo verwenden.)

Die Salatgurken der Länge nach halbieren und die Kerne herauskratzen. Die Gurkenhälften nochmal der Länge nach halbieren und eines der Viertel in vier Stifte schneiden. Den Rest fein würfeln. Der kommt später in den Kartoffelsalat. Zwei Cornichons längs halbieren. Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und vier pommestdicke Spalten daraus schneiden. Den Rest in feine Stifte schneiden. Den Dill fein schneiden.

Die Seezungenfilets dicht nebeneinander auf ein Stück Klarsichtfolie legen, mit der Fischfarce bestreichen, mit den halbierten Cornichons, Gurken- und Apfelstiften belegen, mit etwas Dill und Salz bestreuen. Den Fisch fest in die Klarsichtfolie wickeln und die Enden der Folie wie ein Bonbon zusammendrehen. Die Folie mit einem spitzen Messer oder einer Nadel mehrfach einstechen und die restliche Luft herausdrücken.

Die Fischroulade nochmal großzügig in Frischhaltefolie einwickeln und im Dampfgarer oder 80 Grad heißen Salzwasser eine Viertelstunde lang garen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, für eine Weile in den Kühlschrank legen und die Rolle in daumendicke Scheiben schneiden. Anschließend die Folie entfernen und die Fischröllchen über Nacht in dem Apfelsaft-Essig-Sud ziehen lassen. So bekommt der Rollmops seine typische Säure.

Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Radieschen in dünne Scheiben hobeln, die Zwiebel schälen und feinwürfeln, die Kapern hacken und vier bis sechs Cornichons in Scheiben schneiden. (Wer die nicht mag, kann sie auch weglassen.)

Für die Mayonnaise das Eigelb mit einem Teelöffel Senf und einem Spritzer Essig im Mixer verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und nach und nach das Öl zugießen. Zuerst tröpfchenweise und dann in einem feinen Strahl. Zwischendurch den fein geschnittenen Dill zugeben. Der gibt der Mayo nicht nur Geschmack sondern verleiht ihr auch eine leicht grüne Farbe.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen und etwas abkühlen lassen. Pellen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit den Gurken- und Zwiebelwürfelchen, den Cornichons, Kapern und Radieschen in eine Schüssel geben, die Mayo hinzufügen und alles verrühren. Etwas leichter wird der Kartoffelsalat, wenn man noch etwas Geflügel- oder Gemüsebrühe zugibt. Vor dem Servieren ein paar Stunden lang durchziehen lassen.

Die Seezungenröllchen mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mittig auf flache Teller setzen, drum herum ein paar Kleckse Kartoffelsalat löffeln und mit ein paar Apfelstreifen, Gurkenwürfelchen, Cornichon- und Radieschenscheiben dekorieren.

Rezept: Eric Werner und André Mazanke, Restaurant „Augustin“, Dagobertstr. 32, 50668 Köln