

Essen im Westen

Mediterrane Schwertfischröllchen am Spieß

Von Guiseppa Mangano (Ristorante Maggio, Münster)

Zutaten für 4 Personen:

500 g Schwertfisch (alternativ: Seeteufel)
1 roter Apfel
100 g Krabben (gehackt)
4 große Kartoffeln
4 Möhren
2 EL Pinienkerne
120 g Semmelbrösel
2 Tomaten (gewürfelt)
½ rote Zwiebel (gehackt)
200 g Mozzarella (gewürfelt)
1 Bund Petersilie (fein geschnitten)
½ Stange Lauch/Porree (fein geschnitten)
100ml Olivenöl
frische Kräuter (Salbei, Rosmarin, Thymian)
Salz
Pfeffer
8 cl Brandy
6 Orangen
100 g Butter
16 g Zucker
4 lange Holz- oder Metallspieße

Zubereitung:

Für die Füllung der Röllchen 100 g des Schwertfischs in Würfel schneiden. Den restlichen Fisch waagrecht in 8 Scheiben schneiden - jede Scheibe halbieren, so dass am Ende 16 Scheiben vorliegen. Den Apfel in 16 halbmond-förmige Stücke schneiden.

In einer Schüssel den gewürfelten Fisch, die Krabben, Pinienkerne, Semmelbrösel, Tomaten, Zwiebel, Petersilie, Mozzarella und Lauch mit Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Füllung vermischen.

Die Schwertfischscheiben mit der Masse bedecken, aufrollen und mit Holz- oder Metallspießen feststecken. Tipp: Holzspieße werden beim Braten nicht schwarz, wenn sie vorher 20 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht wurden. 4 Röllchen pro Spieß - dazwischen eine Apfelscheibe.

Kartoffeln schälen und würfeln, Möhren schälen, in lange Streifen schneiden und in Salzwasser vorkochen. Die Kartoffeln werden mit ausreichend Olivenöl in der Pfanne gebraten. Wenn die Kartoffeln eine goldgelbe Farbe annehmen, frische, gehackte Kräuter dazugeben, salzen und pfeffern. Alles noch ein wenig weiterbraten und dann auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen.

Die blanchierten Möhren mit 50 g Butter in der Pfanne braten, salzen und pfeffern. Anschließend mit Brandy ablöschen.

Die Orangen auspressen und den Saft in einer Pfanne mit dem Zucker erhitzen. Wenn der Saft heiß ist, die restliche Butter dazugeben und so lange rühren, bis eine cremige Soße entsteht.

Die Röllchen mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Grillpfanne mit etwas Olivenöl fetten und ganz heiß werden lassen. Jetzt die Röllchen/Spieße von allen Seiten braten - circa 5 Minuten pro Seite. Den Fisch nicht zu lange garen, sonst wird er trocken! Die Orangensauce erneut erhitzen und auf den Röllchen verteilen. Kartoffeln und Möhren daneben anrichten.

Guten Appetit!