



Sanft gegrillte Schollen-Rosen mit Kräutermayonnaise und Rettich-Gurkensalat

Rezept für 4 Personen

Für die Schollen-Rosen:

3 g grobes Salz
5 g brauner Rohrzucker
Abrieb von
1 unbehandelten Orange
3 g Rosa Pfeffer
1 Bund Dill

8 Schollenfilets,
küchenfertig
ohne Haut und Gräten,
à ca. 40-50 g
35 ml Olivenöl

1 Mörser
8 Zahnstocher,
in Wasser eingeweicht
Alufolie
1 große Aluschale,
ohne Löcher 34 x 23 cm

Das Salz zusammen mit Rohrzucker, Orangenabrieb, Rosa Pfeffer im Mörser sehr fein zerstoßen.

Den Dill von den Stielen zupfen, fein schneiden und zur Gewürzmischung geben.

Die Schollenfilets mit der Gewürzmischung dünn bestreuen, rosenförmig aufrollen und mit jeweils einem Zahnstocher fixieren.

Die Aluschale mit Olivenöl einstreichen.
Anschließend die Schollenfilet-Rosen in die Aluschale legen und auf dem vorbereiteten Grill bei 160°C indirekter Hitze, geschlossenem Deckel 10-12 Minuten grillen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-mail: tabledor@lafer.de

LA FER

TABLE D'OR

© Johann Lafer



Für die Kräutermayonnaise:

2 Eier
10 g feiner Dijon Senf
feines Salz
10 g Akazienhonig
Saft von 1 Orange
200 ml Pflanzenöl

20 ml helle Sojasauce
(salzarm)
50 g Frankfurter Grüne
Sauce Kräuter
(Pimpernelle, Gartenkresse,
Schnittlauch, Kerbel,
Boretsch, Petersilie,
Sauerampfer)
Chili a.d. Mühle

Für die Mayonnaise die Eier trennen. Die Eigelbe zusammen mit Senf, feinem Salz, Honig und Orangensaft verrühren.

Anschließend das Öl unter ständigem Rühren, zuerst tröpfchenweise, danach fließend in das Ei laufen lassen. Wenn eine perfekte Mayonnaise entstanden ist, die Sojasauce unterrühren.

Sämtliche Kräuter putzen, waschen und trocken schleudern. Danach je nach Beschaffenheit fein zupfen oder schneiden. Zum Schluss unter die Mayonnaise rühren, mit Salz abschmecken und mit Chili a.d. Mühle vollenden.

Für den Salat:

2 Landgurken
oder 1 Salatgurke
1 kleiner, schwarzer Rettich
(ca. 200 g)
1 Romanaherz
1 Bund Radieschen
1 Bund Blattpetersilie

Die Landgurken, der Länge nach vierteln, das Kerngehäuse entfernen und schräg in Stücke schneiden.

Den Rettich schälen und in gleichmäßig große Würfel schneiden.

Den Salat putzen, und fein zupfen. Den Strunk dabei aussparen. Die Radieschen putzen und vierteln. Die Blätter der Radieschen waschen und trocknen. Die Blattpetersilie von den Stielen zupfen, übereinander legen, einrollen und in feine Streifen schneiden.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07- 94 95-0 · Fax: 0 67 07- 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-mail: tabledor@lafer.de

LA FER

TABLE D'OR

© Johann Lafer



60 ml Olivenöl
Saft von 1 Limette
1 Schale Gartenkresse
feines Salz
schwarzer Pfeffer a.d.
Mühle

Nun alle Zutaten miteinander vermengen und mit Olivenöl, Limettensaft abschmecken. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer vollenden.

Zum Anrichten die Kräutermayonnaise tropfenförmig auf die Teller streichen und den Salat mittig platzieren. Mit Gartenkresse garnieren. Zum Schluss mit den Röllchen vollenden.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45
Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.lafer.de · e-mail: tabledor@lafer.de

A handwritten signature in blue ink that reads 'Johann Lafer', written over a stylized circular graphic.

LA FER TABLE D'OR

© Johann Lafer