

Unser Rezept für Möhrensuppe mit Seezungenröllchen aus dem Kochkurs – Fisch und Meeresfrüchte.

## Zutaten:

500g Möhren  
125g Butter  
500ml Möhrensaft  
200ml Weißwein  
2 Schalotten  
Meersalz  
200ml Sahne  
1 Kleine Seeezunge  
1 Stange Zitronengras

## Zubereitung:

Die Möhren und Zwiebeln schälen und in der Butter anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und Möhrensaft aufgießen.

Die Möhren ca. 20 min köcheln lassen.

Mit der Sahne sehr fein pürieren.

Seezungen filetieren und Filets aufrollen.

Mit Spießen aus Zitronengras fixieren.

Die Seezungenröllchen mit etwas Brühe, Weißwein und Butter in einer Pfanne dünsten und mit Meersalz würzen.

Die Suppe in Whiskey Gläsern anrichten und die Spieße darüber anrichten.

