

Lachs-Filet mit Spekulatius-Kruste und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Lachs:

400 g Lachsfilet	1 Bio-Orange	1 Zitrone
50 g Spekulatiuskekse	50 g Semmelbrösel	50 g Butter
6 EL Olivenöl	1 Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ TL getr. Majoran
1 Prise gemahlener Zimt	Zucker, grobes Meersalz	Cayennepfeffer, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

250 g mehlig. Kartoffeln	30 g Haselnusskerne	150 ml Sahne
1 EL Olivenöl	30 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Wurzelgemüse:

75 g Möhren	75 g Petersilienwurzeln	50 g Porree
100 ml Gemüsefond	20 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser für die Kartoffeln zum Kochen bringen.

In einem Topf gesalzenes Wasser für das Wurzelgemüse zum Kochen bringen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser circa 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen, in den Topf zurückgeben und stampfen. Sahne erhitzen und mit einem Schneebesen unter den Stampf rühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Haselnüsse grob hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Butter und Olivenöl in einem kleinen Topf aufschäumen lassen. Nüsse und Petersilie dazugeben und kurz andünsten. Über das Kartoffelpüree geben.

Für die Spekulatiuskruste Schale der Orange dünn abreiben. Orange schälen und in dünne Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Butter auf ein Blech streichen und mit den Orangenscheiben belegen. Majoran abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Orangenabrieb, Spekulatius und Majoran in einen Blitzhacker geben und fein zerkleinern. Die restliche Butter zerlassen, in einer Schüssel mit Spekulatiusmischung und Semmelbröseln verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zimt würzen.

Lachs in vier gleich große Stücke schneiden und salzen. Spekulatiusmasse auf dem Fisch verteilen und gut andrücken. Auf die Orangenscheiben setzen und im Ofen bei 220 Grad im oberen Drittel zehn bis zwölf Minuten backen.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Zitrone auspressen. Zitronensaft, etwas Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und Öl verrühren und mit Schnittlauch mischen. Vor dem Servieren Lachs mit Schnittlauchöl beträufeln.

Für das Wurzelgemüse Möhren und Petersilienwurzeln schälen und in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Porree putzen und ebenfalls in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Möhren und Petersilienwurzeln zwei bis drei Minuten in Salzwasser kochen, dann abschütten. Butter, Zucker und Gemüsefond in einem Topf erhitzen und auf die Hälfte reduzieren. Porree, Möhren und Petersilienwurzeln hineingeben und zugedeckt drei bis vier Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Lachsfilet mit Spekulatiuskruste, Kartoffelpüree und Wurzelgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Grischko am 20. Dezember 2016