Lachs mit Beurre blanc, Kohlrabi und Fenchel

Für zwei Personen		
Für den gebackenen Fenchel:		
1 Fenchel	1 EL Olivenöl	Salz
Für den Kohlrabi:		
1 Kohlrabi	Salz	
Für die Beurre blanc:		
200 ml Weißwein	120 g kalte Butter	1 Lorbeerblatt
8 weiße Pfefferkörner	Salz	Pfeffer
Für den gebratenen Lachs:		
2 Lachsfilets mit Haut à 80 g	Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:		
2 Zweige Dill	1 Zitrone, Abrieb	essbare Blüten

Für den gebackenen Fenchel:
Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
Fenchel waschen und äußere Blätter entfernen. Strunk herausschneiden und Fenchel in dünne Streifen schneiden. Auf einem Backblech mit Papier für 15 Minuten im Ofen backen.
Für den Kohlrabi:
Kohlrabi schälen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser garen. Anschließend in einer Pfanne in Butter schwenken.
Für die Beurre blanc:
Weißwein mit Pfeffer und Lorbeerblatt in einen kleinen Topf geben und zum Köcheln bringen. Bei mittlerer Hitze auf 1/3 der Flüssigkeit reduzieren. Anschließend von der Herdplatte nehmen und Butter in kleinen Stücken unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für den gebratenen Lachs:
Lachsfilet kalt abbrausen und abtupfen. Von beiden Seiten salzen und pfeffern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Lachs auf der Hautseite scharf anbraten bis die Haut knusprig ist. Dann wenden und von der anderen Seite anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und Kohlrabi mit darin schwenken.
Für die Garnitur:
Dill abbrausen und trockenwedeln. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben.

Carmen Kraus am 10. Oktober 2023