

Soufflierter Lachs mit Blattspinat und Riesling-Soße

Für 4 Personen

Für den Lachs:

1 Lachs (2 kg)	150 g Butter	4 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Flasche Riesling	$\frac{1}{4}$ l Fischbrühe	200 g Sahne
Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Zitrone	

Für die Farce:

250 g Zanderfilet	4 Eier	Salz, Pfeffer Muskatnuss
250 g Sahne		

Für den Spinat:

800 g Babyspinat	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
50 g Butter	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

Den Lachs abspülen, trockentupfen und filetieren. Lachs in 8 Stücke teilen. Das Zanderfilet durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Fischfarce in einen Mixer geben. 2 Eier trennen. Eigelbe und 2 ganze Eier zum Zander geben. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen. Sahne unterrühren und kalt stellen. Während die Farce kühlt, Eiweiß zu einem sehr steifen, schnittfesten Schnee schlagen. Die Farce herausnehmen und den Eischnee sehr vorsichtig unterheben. Die Zanderfarce kuppelartig auf den Lachsportionen verteilen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Schalotten schälen und fein würfeln. Eine flache ofenfeste Form mit 20 g Butter fetten. Schalottenwürfel damit ausstreuen. Den Lachs darauf setzen. Die Hälfte Riesling und Fischbrühe angießen. Im Backofen ca. 15 Minuten garen. Unterdessen den übrigen Riesling und Fischfond in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Lachs aus dem Ofen nehmen und den Sud zur übrigen Flüssigkeit in den Topf gießen. Lachs warm stellen. Sahne zugießen und alles einkochen lassen, bis die Sauce cremig wird. Vom Herd ziehen und die übrige eiskalte Butter, nach und nach in Stückchen zugeben und unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Spinat waschen und putzen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Spinat zugeben und ca. 3-4 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Lachs, Spinat und Sauce auf Tellern anrichten. Dazu schmeckt Baguette.

Karlheinz Hauser am 17. Juni 2013