

Lachs im Kohlrabi-Senf-Sud auf Kartoffel-Stampf

Für 4 Personen

Für den Kohlrabisud:

1 EL Sago	1 Kohlrabi	Salz
400 ml Fischfond	Zucker	30 g Senfkörner
100 ml Apfelsaft	weißer Pfeffer	1 Möhre
½ Bund Schnittlauch	1 Spritzer Weißweinessig	50 ml Olivenöl

Für den Lachs:

4 Stücke Lachsfilet	Salz	weißer Pfeffer
Olivenöl		

Für den Kartoffelstampf:

300 g Kartoffeln, vorw. festk.	Salz	½ Zitrone (Saft, Schale)
2 EL Sauerrahm	20 g Butter	weißer Pfeffer
Muskatnuss		

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Tapioka in reichlich kaltem Wasser etwa 15 Minuten quellen lassen.

Lachs kalt abbrausen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Lachsfilet auf einen mit Olivenöl beträufelten Teller geben. Mit einem weiteren Teller bedecken und ca. 20 Minuten im heißen Ofen sacht garen.

Den Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Kohlrabiwürfel in wenig, leicht gesalzenem Wasser zugedeckt blanchieren. Kohlrabi abgießen, das Kochwasser auffangen.

Kohlrabi-Kochwasser in einen Topf geben, mit dem Fischfond auffüllen. Tapioka abgießen und zugeben. Die Flüssigkeit um etwa 1/3 einkochen.

In der Zwischenzeit für die Senfsamen etwas leicht gezuckertes Wasser in einem kleinen Topf aufkochen.

Den Senf abbrausen, im Zuckerwasser etwa 3 Minuten köcheln lassen, damit die Bitterstoffe auskochen. Danach den Senf in ein Sieb geben, abtropfen lassen und gründlich kalt abbrausen. Die Senfsamen erneut in einen Topf geben, mit Apfelsaft auffüllen und sacht so lange offen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist und die Senfkörner aufgequollen sind. Die gegarten Senfkörner ebenfalls in den Kohlrabisud geben.

Währenddessen die Kartoffel schälen, waschen und mit leicht gesalzenem Wasser zugedeckt weich kochen.

Möhre putzen, schälen und in feine Würfel schneiden. In leicht gesalzenem Wasser mit noch etwas Biss blanchieren. Möhrenwürfel abgießen, kurz kalt abschrecken, abtropfen lassen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Kartoffeln abgießen, auf der heißen Herdplatte kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Aus der Zitronenhälfte den Saft auspressen.

Sauerrahm und Butter unter das Kartoffelpüree rühren. Püree mit Salz, weißem Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft und -schale abschmecken.

Den Kohlrabisud nochmals aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, einen Spritzer Weißweinessig, Schnittlauch, Kohlrabi- und Karottenwürfel unterrühren und abschmecken.

Das Olivenöl sacht einrühren.

Den Kartoffelstampf mittig auf Tellern verteilen, die Lachsstückchen darauf anrichten.

Den Kohlrabi-Sud großzügig über dem Lachs verteilen. Nach Belieben mit Radieschenscheiben

und Gartenkresse garniert servieren.

Philipp Stein am 16. Juni 2020