

Lachs-Filet mit Meerrettich-Kruste, Tomaten-Blattspinat

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Lachsfilets à, 200 g Olivenöl, Salz

Für die Kruste:

60 g Räucherlachs	1 Limette	200 g Kastenweißbrot
100 g Panko	40 g Butter	40 g Süßrahmbutter
150 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Wurzel Meerrettich, à 100 g	Cayennepfeffer	Meersalz, Pfeffer

Für die Beilagen:

200 g festk. Kartoffeln	500 g Blattspinat	6 kleine Strauchtomaten
1 Schalotte	70 g Süßrahmbutter	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Muskatnuss	Olivenöl, Meersalz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Kruste den Räucherlachs in feine Würfel schneiden. Die Schale einer halben Limette reiben und den Saft auspressen. Das Weißbrot von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Den Estragon und die Petersilie mit einem Wiegemesser fein hacken. Anschließend die Brotwürfel mit dem Limettenabrieb, dem Limettensaft, dem Meerrettich, den Kräutern, der Sahne, der Süßrahmbutter, der Butter und dem Räucherlachs vermengen. Mit dem Cayennepfeffer, dem Meersalz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Pankomehl untermengen. Für den Fisch die Lachsfilets von beiden Seiten in der Pfanne mit dem Olivenöl kurz anbraten, leicht salzen und mit der Krustenmasse bestreichen. Die Auflaufform mit Olivenöl einfetten, den Fisch hineinlegen und für 15 Minuten in den Ofen geben. Für das Gemüse die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Esslöffel Olivenöl in einem Topf glasig andünsten. Den Spinat waschen und tropfnass mit zu der Schalotte geben, bis er zusammenfällt. Anschließend mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat abschmecken. Das Basilikum fein hacken. Die Tomaten halbieren und mit etwas Olivenöl und 20 Gramm Süßrahmbutter in einer Pfanne erhitzen. Mit Basilikum und etwas Salz abschmecken und mit dem Spinat vermengen. Die Kartoffeln schälen, in feine Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl und 50 Gramm Süßrahmbutter in einer Pfanne anbraten. Den Rosmarin zupfen und zu den Kartoffeln geben. Anschließend mit dem Meersalz abschmecken. Die Lachsfilets mit der Meerrettichkruste, dem Tomaten-Blattspinat und den Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Birgit Jourdan am 01. Dezember 2014