

Geräuchertes Lachsforellen-Filet aus der Keksdose

Für zwei Personen

Für die Lachsforellenfilets:

2 Lachsforellenfilets à 200 g	1 Zitrone	50 g getrocknete Cranberries
2 Bund Dill	2 EL Olivenöl	Räucherspäne
Salz	Pfeffer	

Für das Pastinakenmus:

250 g Pastinaken	300 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
1 TL Christstollengewürz	40 g Mandeln	Salz, Pfeffer

Für die Mascarpone-Sauce:

50 g Lachsforellenfilets	70 g Mascarpone	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
100 ml lieblich Weißwein	10 ml Sekt	400 ml Fischfond
50 g getrocknete Cranberries	1 EL Butter	1 Zwiebel
Salz	Pfeffer	

Für Reis mit Spinatsalat:

1 Tasse Wildreis	2 Tassen Wasser	100 g Blattspinat
2 Mandarinen	3 EL Weißweinessig	3 EL Olivenöl
1 TL Christstollengewürz		

Für den Crostini: 2 Blätterteigplatten 1 Ei

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Lachsforellenfilet in den Deckel einer Keksdose mit einem Schraubenzieher oder geeigneten Messer mehrere kleine Löcher stechen. Den Boden der Dose mit Alufolie bedecken. Auf die Alufolie reichlich Räucherspäne legen, sowie Dill und Cranberries. Darauf eine weitere Lage Alufolie legen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Fisch mit Öl, Zitronensaft und Salz und Pfeffer großzügig einreiben und auf die zweite Lage Alufolie legen. Keksdose verschließen und bei mittlerer Hitze für 8-10 Minuten auf den Herd stellen. Bei starker Rauchentwicklung nassen Lappen auf die Dose legen.

Für das Pastinakenmus Pastinaken schälen und in Würfel schneiden. Anschließend für 15 Minuten in einem Topf in Gemüsefond garen. Mandeln in der Moulinette zerkleinern. Die durchgaren Pastinaken pürieren, mit Sahne und Mandeln verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Christstollengewürz würzen.

Für die Mascarpone-Sauce Zwiebel abziehen, fein würfeln und in heißer Butter in einer Pfanne andünsten. Mit Fischfond, 100 Milliliter Wein und Sekt aufkochen lassen. Anschließend Lachs für den Geschmack hineinlegen und bei milder Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Fisch herausnehmen und Mascarpone in die Sauce einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Abermals kurz einkochen lassen und zum Schluss Dill dazu geben. Cranberries im restlichen Wein in einem Topf weichkochen, eventuell pürieren und als Farbeffekt in die Sauce rühren.

Für den Reis und Spinatsalat Reis in einem Topf mit zwei Tassen Wasser gar kochen. Spinat waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Die Mandarinen schälen. Eine auseinander pellen, die andere Mandarine auspressen und den Saft auffangen. Spinat mit Mandarine, Mandarinsaft, Christstollengewürz, Essig und Öl vermengen.

Für den Crostini ein Ei aufschlagen. Zwei Blätterteig-Platten mit dem Ei aneinanderdrücken und in 6 Streifen schneiden. Die Streifen in sich drehen und für 15 Minuten in den Ofen geben. Lachsforellenfilets mit dem Salat, Reis und Pastinakenmus auf Tellern anrichten und mit der Mascarpone-Sauce und Crostini garniert servieren.

Nicholas Fanselow am 06. Dezember 2016