

Lachs-Filet, glasierten Möhren, Pastasotto, Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

2 Lachsfilets à ca. 200 g	3 Knoblauchzehen	1 Zitrone
50 g Butter	20 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Pastasotto:

200 g Reismudeln	1 Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe
100 g Parmesan	30 g Schmand	25 g getrock. Cranberries
300 ml Gemüsefond	200 ml trockener Weißwein	100 ml Rinderfond
50 g Pinienkerne	15 g Kurkumapulver	15 g Cayennepfeffer
30 g Butter	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Möhren:

2 gelbe Möhren	2 violette Möhren	2 orange Möhren
30 ml milder Apfelsaft	100 ml Gemüsefond	15 ml Honig
50 g Butter	15 ml Olivenöl	Salz

Für die Butter-Praline:

100 g weiche Butter	1 Knoblauchzehe	15 g Tomatenmark
1 Bund Rosmarin	1 Zitrone	15 g Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für den Parmesan-Chip:

100 g Parmesan	15 g Chiliflocken
----------------	-------------------

Für das Lachsfilet:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Lachsfilets waschen, trockentupfen und mit Olivenöl einreiben. Mit Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen.

Die Zitrone in Scheiben schneiden und etwa 3 Scheiben mit einer Flocke Butter auf das Filet legen.

Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Die Knoblauchzehen abziehen, zerdrücken und mit dem Lachsfilet in die Auflaufform geben; für 15-20 min. garen lassen.

Für das Pastasotto:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch glasig anschwitzen. Nun die Reismudeln in den Topf geben und ebenfalls kurz anschwitzen. Nach ca. 1 Minute den Wein dazugeben und alles damit ablöschen. Nachdem der Wein verkocht ist, den Rinder- und Gemüsefond nach und nach dazugeben. Dabei den Topf stets im Blick haben und mehrmals umrühren.

Währenddessen die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und danach zu den Reismudeln geben. Nach etwa 15 Minuten, wenn die Nudeln gar sind, den Topf vom Herd nehmen.

Den Parmesan reiben und zusammen mit Schmand, Butter und Cranberries zu den Nudeln geben. Mit Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer abschmecken und gut umrühren. Nach Belieben Kurkuma einrühren, um die gewünschte gelb-orange Farbe zu erzeugen.

Für die Möhren:

Alle Möhren schälen und mit etwas Olivenöl in der Pfanne anbraten.

Danach Gemüsefond und Apfelsaft dazugeben und die Möhren darin dünsten. Nachdem die Flüssigkeit verkocht ist, etwas Butter und Honig dazugeben und die Möhren darin schwenken bzw. glasieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Butter-Praline:

Jeweils 50 g der Butter in eine Schale geben.

Die ersten 50 g Butter mit dem Tomatenmark vermischen und mit den Chiliflocken und Salz abschmecken. Aus der Tomaten-Butter eine kleine Kugel formen.

Danach den Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und die Zitronenschale abreiben.

Den Rosmarin fein hacken.

Die übrigen 50 g Butter mit dem Zitronenabrieb und dem Knoblauch vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten-Butter-Kugel mit der Zitronen-Knoblauch-Butter umhüllen und in dem feingehackten Rosmarin wälzen, so dass eine Art Butterpraline mit tomatigem Kern und grüner Hülle entsteht.

Für den Parmesan-Chip:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze hochstellen, sobald der Lachs durch ist. Den Parmesan reiben und etwa 50 g als Häufchen auf dem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen für 5 Minuten goldbraun backen. Danach direkt vom Backblech nehmen und abkühlen lassen. Mit Chili würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maike Eggers am 15. April 2019