

Lachsforelle mit Pinienkern-Kruste und Kartoffel-Creme

Für zwei Personen

Für die Pinienkern-Kruste:

30 g Pinienkerne 1 EL Semmelbrösel 1 Zitrone, davon Abrieb

1 EL Butter 1 Zweig Thymian Salz, Pfeffer

Für die geflämmte Lachsforelle: 2 Lachsforellenfilets 1 Limette

1 TL grober Dijon-Senf 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian

1 Prise Zucker Salz, Pfeffer

Für die Pellkartoffelcreme:

125 g vorw. festk. Kartoffeln 200 ml Sahne 1 EL Butter

1 EL Schmand Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für das Zwiebel-Schmand-Püree:

3 weiße Zwiebel 1 EL Schmand 1 Zweig Thymian

1 Lorbeerblatt 2 TL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Kresse-Salat: 100 g Brunnenkresse 15 g Weißweinessig

30 g Honig 60 ml Öl Salz, Pfeffer

Für das Kresse-Öl: 50 g Brunnenkresse 80 ml Sonnenblumenöl

Für die Garnitur: Lachskaviar

Für die Pinienkern-Kruste: Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Pinienkerne kleinhacken. Butter aufschlagen und Pinienkerne, Semmelbrösel und Thymian unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Zwischen 2 Backpapieren dünn ausstreichen und kaltstellen.

Für die geflämmte Lachsforelle: Limette halbieren und den Saft auspressen. Saft einer Limette mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und unterrühren. Lachsforelle mit dem Sud marinieren.

Vor dem Servieren Kruste auflegen und bei 230 Grad Oberhitze kurz gratinieren. Die Lachsforelle zum Schluss noch seitlich abflämmen.

Für die Pellkartoffelcreme: Kartoffeln mit Schale grob würfeln und in der Sahne weichkochen. Mit einem Pürierstab fein mixen. Butter und Schmand unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen und servieren.

Für das Zwiebel-Schmand-Püree: Zwiebel abziehen und grob klein schneiden. Thymian und Lorbeer abbrausen und trockenwedeln. Öl in einen Topf geben und die Zwiebel gemeinsam mit Thymian, Lorbeer und 2 TL Wasser weichkochen. Alles in einen Mixer geben und Schmand hinzugeben. Nochmal mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt das Püree durch ein feines Sieb streichen.

Für den Kresse-Salat: Essig, Honig und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kresse putzen und darin marinieren.

Für das Kresse-Öl: Öl in einem Topf auf ca. 65 Grad erhitzen und zusammen mit der Kresse fein mixen. Mithilfe eines Passiertuchs abtropfen lassen und kalt stellen.

Für die Garnitur: Lachskaviar als Garnitur verwenden.

Christian Schimitzek am 07. Juli 2022