

Lachs mit Romsås, Drillingen und Wildkräutersalat

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets ohne Haut à 200 g Salz

Für die Romsås:

40 g Forellenkaviar	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
200 g Crème-fraîche	200 g Naturjoghurt	1 Bund Dill
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Drillinge:

400 g Drillinge 50 g gesalzene Butter Salz

Für den Wildkräutersalat:

80 g Wildkräutersalat-Mischung	1 TL m.-scharfer Senf	1 TL flüssiger Honig
2 EL weißer Balsamicoessig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Lachs:

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Bauchlappen vom Lachs entfernen. Lachs mit Salz würzen. Lachs im Backofen auf mittlerer Schiene für 25 Minuten garen. Lachs sollte innen noch leicht glasig sein. Kurz vor dem Servieren mit einem Flambierbrenner die Oberfläche des Fisches abflämmen bis dieser leicht gebräunt ist.

Für die Romsås:

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Dill fein hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Drillinge:

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen. Butter schmelzen und die gekochten Kartoffeln damit auf dem Teller übergießen.

Für den Wildkräutersalat:

Salat waschen und trockenschleudern. Aus Senf, Honig, Balsamico und Olivenöl eine Vinaigrette anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette vermengen.

Torsten Schmidt am 30. Juni 2025