

## Confierter Lachs mit Chicorée und Passionsfrucht-Butter

### Für 4 Personen

4 Lachsfilets à 150 g	Salz, Pfeffer	ca. 200 ml Olivenöl
600 g Chicorée	1 Zitrone	120 g Butter
3 EL Zucker	100 ml Süßwein	70 g Ingwer
300 ml Passionsfruchtsaft	1 TL Speisestärke	Tabasco

Die Lachsfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf das Öl auf ca. 70 Grad erwärmen und den Lachs darin ca. 15-20 Minuten garen, die Lachsstücke sollten gerade so mit Öl bedeckt sein. In der Zwischenzeit den Chicorée klein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. 20 g Butter in einem Topf schmelzen, 2 EL Zucker zugeben und diesen leicht karamellisieren lassen. Chicorée mit in den Topf geben, mit Zitronensaft ablöschen, Süßwein angießen und den Chicorée weich köcheln. Für die Passionsfruchtbutter Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer, bis auf ca. 1 TL mit dem Passionsfruchtsaft in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Dann 100 g Butter unterrühren. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Passionsfruchtbutter damit binden. Anschließend mit Tabasco einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken. Den geschmorten Chicorée mit übrigem Ingwer, Salz, Zucker und Tabasco abschmecken. Chicorée anrichten, den Lachs oben aufgeben und die Passionsfruchtbutter angießen und servieren.

Sören Anders am 08. März 2013