

Lachs-Filet mit Erbsen-Püree, Minze und Joghurt

Für 4 Personen

Für das Lachsfilet:

400 g Lachsfilet 150 ml Olivenöl

Für das Erbsenpüree:

200 g Erbsen (Tk) 60 g Sahne 1 EL Butter
1 EL Crème Fraîche Brühe 2 Stiele Minze
Salz, Pfeffer, Muskat

Für Joghurt und Curryschaum:

100 g Joghurt Salz, Pfeffer 2 Schalotten
100 g Knollensellerie $\frac{1}{2}$ Stange Lauch 2 EL Curry
130 g Butter 50 ml Weißwein 150 ml Brühe
200 g Sahne Muskat, Ananassaft Orangensaft

Für das Lachsfilet:

Backofen auf 65 Grad vorheizen. Das Lachsfilet trockentupfen und in 4 Stücke teilen. eine feuerfeste Form legen. Olivenöl darüber geben, so dass das Filet bedeckt ist. Den Lachs im Backofen ca. 30 Minuten garen (konfieren). Lachs herausheben, abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

Die Erbsen abspülen und in der Butter ca. 5 Minuten schmoren. Sahne zugeben und würzen. Erbsen solange garen, bis sie weich sind. Minzeblättchen von den Stielen Zupfen. Mit Crème fraîche zu den Erbsen geben und alles pürieren. Püree durch ein Sieb passieren. Anschließend, nach Belieben mit etwas Brühe anpassen und würzen.

Für Joghurt und Curryschaum:

Joghurt mit Salz und Pfeffer verrühren. Abdecken und kühlen. Für den Curryschaum Schalotten schälen und würfeln. Sellerie und Lauch putzen und klein schneiden, 1 TL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten, Lauch und Sellerie darin anrösten. Curry zugeben und mit schmoren. Anschließend 1 EL Butter unterrühren. Mit Weißwein ablöschen. Brühe und Sahne unterrühren und kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Orangensaft würzen. Die Sauce etwa einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren zurück in den Topf passieren. Kalte Butter unterrühren, abschmecken und mit einem Pürierstab aufschäumen. die Soße passieren, fertig abschmecken. Vor dem Anrichten mit kalter Butter montieren und mit einem Mixstab aufschäumen. Lachsfilet, Erbsenpüree, Joghurt und Curryschaum anrichten.

Sören Anders am 24. Mai 2013