Lachs mit Erbsen, Minze und Kartoffel-Creme

Für 4 Personen

Für den Lachs:		
50 g Salz	500 g Lachsfilet	2 EL asiatische Aal-Sauce
Für die Kartoffelcreme:		
300 g kleine Kartoffeln	80 ml kräftige Fleischbrühe	200 g Sahne
100 g Butter	Salz	Muskatnuss
Für die Emulsion:		
400 g Staudensellerie	6 Zweige glatte Petersilie	2 EL geröstetes Haselnussöl
1 EL Olivenöl	geräuchertes Meersalz	Piment d'Espelette
1 säuerlicher Apfel	100 g Erbsen	3 Zweige Minze
außerdem:		
1 EL Kartoffelchips	4 EL Erbsenkresse	2 Zweige Minze

Für die Lachsbeize $\frac{1}{2}$ l Wasser und Salz aufkochen, auskühlen lassen und kühl stellen.
Die Kartoffeln abbürsten waschen und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, pellen und abkühlen lassen.
Für die Sellerie-Kräuter-Emulsion Staudensellerie putzen, waschen und kleinschneiden.
Petersilie waschen und trocken schütteln. Sellerie und Petersilie entsaften (alternativ sehr fein mixen und durch ein feines Sieb passieren).
Öle unter den Selleriesaft mixen und mit Meersalz und Piment d'Espelette abschmecken.
Den Apfel schälen, entkernen, fein würfeln und in die Emulsion rühren.
Erbsen in kräftig gesalzenem Wasser kurz blanchieren und anschließend direkt in Eiswasser abschrecken. Sehr gut abtropfen lassen.
Erbsen ebenfalls unter die Emulsion rühren. Kühl stellen.
Das Lachsfilet kalt waschen, trocken tupfen und in 4 Portionen aufteilen.
Lachs in der Salzbeize 8 Minuten ziehen lassen.
Inzwischen für die Kartoffelcreme Brühe und Sahne getrennt erhitzen.
Butter in einer Pfanne sacht bräunen.
Die Kartoffeln, Brühe, Sahne und Butter sehr fein mixen. Mit Salz und Muskat abschmecken.
Nach Belieben in eine Sprühsyphonflasche geben und mit zwei Gaskartuschen unter Druck setzen.
Lachs abtropfen lassen und trocken tupfen.
Eine Grillpfanne erhitzen. Die Grillfunktion oder Oberhitze des Backofens (220 Grad) vorheizen.
Den Lachs in der heißen Pfanne auf einer Seite kurz angrillen. Dann auf ein Backblech setzen.
Mit der Aal-Sauce bepinseln und im heißen Ofen kurz karamellisieren.
Die Minze abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Die Emulsion damit aromatisieren. Nochmals abschmecken.
Die Emulsion in tiefe Teller verteilen. Den Lachs mittig aufsetzen. Kartoffelschaum nochmals aufmixen und aufträufeln oder aus dem Syphon dazu spritzen.
Kartoffelchips hacken und auf die Kartoffelcreme streuen. Alles mit Erbsenkresse und nach Belieben etwas Minze garniert anrichten.

Michael Kempf am 16. April 2019