

# Lachs mit Wasabi-Sahne und Kartoffel-Püree

## Für 4 Personen

### Für das Kartoffelpüree:

6 große Kartoffeln	50 g Butter	250 ml Sahne
Meersalz	frischer Wasabi	Muskat

### Für die Wasabi-Sahne:

250 ml Sahne	heller Apfelessig	Frischer Wasabi
--------------	-------------------	-----------------

### Für das Lachstopping:

1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Limone	Apfelessig
Zucker	Schuss Sekt	

### Für den Lachs:

1 dünne Lachs-Seite mit Haut	Meersalz	Olivenöl
------------------------------	----------	----------

### Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und durch eine Kartoffelpresse pressen.

Die Butter in einem Topf erhitzen und bräunen. Anschließend die Butter durch ein Sieb gießen und zu den Kartoffeln geben. Die Sahne erhitzen, reduzieren und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Den Wasabi reiben und auf einen Teller geben. Nun das Püree vorsichtig – wer mag – mit dem Wasabi, Salz und Muskat abschmecken.

### Für die Wasabi-Sahne:

Die Sahne in einem Topf erhitzen und immer wieder kräftig schlagen. Einen Schuss Apfelessig dazugeben. Auch hier den Wasabi auf einen kleinen Teller reiben und die Sahne nach Geschmack mit dem Wasabi würzen.

### Für das Lachstopping:

Die Frühlingszwiebeln in breite Ringe schneiden. Etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und einen Schuss Apfelessig und Limone (wer mag, auch einen Schuss Sekt) angießen. Die Frühlingszwiebeln dazugeben und schwenken.

### Für den Lachs:

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Den Lachs portionieren, salzen und in einer Pfanne auf beiden Seiten für etwa 20 Sekunden anbraten.

Die Wasabi-Sahne auf einen Teller geben, den Lachs darauf setzen und mit den Frühlingszwiebeln garnieren. Das Kartoffelpüree daneben anrichten.

Rainer Sass am 14. Oktober 2017