

Lachs-Filet mit Zuckerschoten und Kartoffel-Creme

Für zwei Personen

Für den Lachs:

500 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Limette	150 g Sahne
20 g Butter	150 ml Fischfond	Noilly Prat
Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Sauerampfersauce:

3 Schalotten	1 Limette	1 Bund Sauerampfer
50 g Butter	60 g eiskalte Butter, in Würfeln	300 ml Sahne
100ml Weißwein	200 ml Fischfond	Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Zuckerschoten:

400 g Zuckerschoten	200 g Lauch	80 g Butter
100 ml Gemüsefond	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Kartoffelcreme:

300 g mehlig. Kartoffeln	50 ml Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	1 Muskatnuss	Salz
schwarzer Pfeffer		

Einen Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser kochen. Das Lachsfilet portionieren. 100 Gramm von dem Lachsfilet für die Farce fein würfeln und einige Minuten in den Tiefkühler stellen. Den Saft einer Limette auspressen. 50 Milliliter der Sahne schlagen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Alles in die Moulinette geben, mit Salz und Pfeffer würzen und nach und nach 100 Milliliter flüssige Sahne dazugeben. Mit etwas Noilly Prat und Limettensaft abschmecken. Die geschlagene Sahne unterheben. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf das portionierte Lachsfilet dressieren. Mit flüssiger Butter beträufeln. Ein Blech mit Butter einfetten. Das Lachsfilet darauflegen, mit etwas Fischfond angießen und im Ofen bei 120 Grad Ober- und Unterhitze glasig garen. Für die Sauerampfersauce die Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen und bis auf ein Minimum reduzieren. Mit der Sahne auffüllen etwas einkochen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Den Saft einer Limette auspressen. Die Sauce mit etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Sauerampfer unterheben und nochmal passieren. Mit den eiskalten klein geschnittenen Butterwürfel montieren. Die Zuckerschoten in dünne Streifen schneiden und kurz blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Lauchstangen waschen, von den Enden befreien und in sehr dünne Ringe schneiden. Dann in der Butter weich dünsten und die Zuckerschoten dazugeben sowie mit dem Gemüsefond ablöschen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und ausdämpfen lassen. Durch eine Presse auf ein feines Sieb pressen und durchdrücken. Nicht durchstreichen, weil die Masse sonst schleimig wird. Die Sahne mit der Milch und der Butter aufkochen und unter die Kartoffelmasse rühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Anrichten mit der Kartoffelcreme zwei breite Tropfenförmige Streifen über die Teller ziehen. Je einen Streifen Gemüse in der Mitte anrichten und das Lachsfilet darauf legen. Mit der aufgeschäumten Sauce nappieren.

Nelson Müller am 26. Juni 2015