

Lachs-Filet, Kartoffel-Creme und Sauerampfer-Soße

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 150 g	100 g Fischfilet	100 g Sahne
20 g Butter	300 ml Fischfond	1 TL Cajun-Gewürz
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelcreme:

300 g mehligk. Kartoffeln	50 g Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	1 Muskatnuss	Salz
1 TL Cayennepfeffer		

Für die Sauce:

1 Bund Sauerampfer	3 Schalotten	50 g Butter
100 ml Weißwein	500 ml Fischfond	500 g Sahne
$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)	Salz	Pfeffer

Für den Lachs:

Den Ofen auf 120 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen.

Das Fischfilet für die Farce leicht angefroren mit der Sahne, Cajun, Salz und Pfeffer in einer Moulinette pürieren.

Das Lachsfilet portionieren und auf ein gebuttertes Backblech legen.

Die Fischmasse aus der Moulinette in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf das Lachsfilet dressieren. Mit der flüssigen Butter beträufeln, den Fischfond angießen und im heißen Ofen garen.

Für die Kartoffelcreme:

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.

Abschütten und ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und dann durch ein feines Sieb drücken, nicht durchstreichen, weil die Masse sonst schleimig wird.

Die Sahne mit der Milch und der Butter in einem Topf aufkochen und anschließend unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und reduzieren. Mit der Sahne auffüllen und pürieren. Limette auspressen und die Sauce mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Sauerampfer abrausen, trocken wedeln und fein schneiden. Erst kurz vor dem Servieren unter die Sauce mischen und die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen.

Souffliertes Lachsfilet mit Kartoffelcreme und Sauerampfer-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 08. März 2018