

Brunnenkresse-Vichys-Soise mit Lachs, Saibling-Kaviar

Für zwei Personen

Für den Lachs:

1 Lachsfilet à 200 g 1 Zitrone, Schale Olivenöl

Für die Vichys-Soise:

200 g festk. Kartoffeln 1 Stange Lauch 2 Knoblauchzehen

1 große Zwiebel 50 g Parmesan 200 ml Sahne

2 EL Butter 150 ml trockener Wermut 150 ml Weißwein

300 ml Gemüsefond 1 Bund Brunnenkresse 2 Lorbeerblätter

Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Saiblingskaviar

Für den konfierten Lachs:

Den Backofen auf 75Grad Umluft vorheizen.

Lachsfilets portionieren und in eine passende Auflaufform geben. Schale einer Zitrone großflächig abreiben und auf dem Lachs plazieren.

Anschließend großzügig mit Olivenöl beträufeln. Die Auflaufform mit Klarsichtfolie abdecken und den Lachs im Ofen 30 Minuten konfieren.

Für die Vichys-Soise:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den hellen Teil des Lauchs in grobe Ringe schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen. Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Lorbeerblätter hinzufügen. Salzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Gemüsefond zugeben und ebenfalls reduzieren lassen. Danach die Sahne angießen und alles einige Minuten leicht köcheln lassen. Die Brunnenkresse für 2 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und gründlich ausdrücken.

Lorbeerblätter entfernen. Das Kartoffel-Lauch-Gemüse mit einem Mixer oder Pürierstab fein pürieren. Brunnenkresse zugeben und nochmals pürieren, bis eine glatte grüne Crème entsteht. Anschließend geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Lachs mit Saiblingskaviar garnieren.

Cornelia Poletto am 15. August 2025