

Lachsfilet, Limetten-Kruste, Brunnenkresse-Soße

Für zwei Personen

Für den Lachs mit Kruste:

800 g Lachsloin	1 Limette, Abrieb	1 Ei
Butter	Olivenöl	100 g Panko
4 Zweige Estragon	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

500 g Brunnenkresse	2-3 cm Meerrettich	2 Schalotten
150 g kalte Butter	300 ml Geflügelfond	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

Für das Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln	5 Sch. Parmaschinken	150 g Butter
100 g Sahne	50 ml Milch	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Romanasalatherzen:

2 Romanasalatherzen	50 g Butter	2 cl weißer Balsamessig
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Lachs mit Kruste: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Limette abwaschen und die Schale fein reiben. Estragon fein schneiden.

Limettenabrieb, Estragon und Panko mischen.

Ei verquirlen, das Lachsfilet damit auf einer Seite bestreichen und auf dieser Seite in das Paniermehl legen. In Olivenöl goldgelb anbraten, kurz umdrehen. Dann die Butter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas nachziehen lassen.

Für die Sauce: Geflügelfond in einem Topf erhitzen.

Brunnenkresse putzen und in Salzwasser kurz blanchieren. Dann in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Mit dem Messer kurz durchhacken. Schalotte abziehen, fein würfeln, in wenig Butter anschwitzen und den heißen Fond dazugeben. Einmal aufkochen und in einem Mixer sehr fein pürieren. Dann mit der restlichen kalten Butter mixen und mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken.

Für das Püree: Parmaschinken im Backofen bei 180 Grad solange backen bis er knusprig ist. Etwas abkühlen lassen und klein bröseln. Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser garen.

Abschütten und ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und wenn man es ganz fein haben möchte, dann durch ein Sieb drücken.

Auf keinen Fall durchstreichen, sonst wird die Masse schleimig. Sahne mit Milch und Butter aufkochen und unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Parmaschinkenbrösel unterheben.

Für die Romanasalatherzen: Romanasalatherzen halbieren und in der Butter kurz anziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit etwas hellem Balsamessig ablöschen. Den Salat kurz dünsten, sodass er noch leicht

Nelson Müller am 26. September 2025