

Lachs-Filet mit Zitronen-Butter und Römer-Salat

Für 2 Personen

2 Lachsfilets a 200 g	60 g Speckwürfel	1 Gemüsezwiebel
1 Avocado	200 g Papaya	1 Chicorée
3 Zitronen, unbehandelt	1 Limette, unbehandelt	2 Köpfe Römersalat
1 Chilischote	65 g Butter	50 ml Gemüsefond
1 EL Weißweinessig	0,5 Bund Zitronenmelisse	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Zitrone in Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter abzupfen. Die Lachsfilets waschen und trocken tupfen. Anschließend auf Alufolie legen und fünf Blätter Basilikum, eine Scheibe Zitrone und 10 Gramm Butter dazugeben. Die Lachsfilets in die Alufolie einschlagen und zehn Minuten im Ofen garen. Den Römersalat waschen, trocken schleudern, halbieren und vom Strunk befreien. Die Gemüsezwiebel abziehen und zusammen mit dem Speck in Würfel schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und in feine Ringe schneiden. Anschließend 15 Gramm Butter in einen Bräter geben und das Ganze drei Minuten anbraten. Anschließend mit einer Prise Zucker bestreuen. Die Salathälften darauf geben, mit dem Essig ablöschen und anschließend mit dem Gemüsefond bedecken. Den Bräter mit Backpapier abdecken und 15 Minuten schmoren lassen. Abschließend den Römersalat in Streifen schneiden. Den Chicorée waschen, trocken schleudern, in Streifen schneiden und unter den Schmorsalat geben. Eine Zitrone halbieren, auspressen und die Schale abreiben. Die Limette ebenfalls halbieren und auspressen. Die Papaya schälen, halbieren und den Kern entfernen. Anschließend das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Die Avocado schälen, den Stein entfernen und ebenfalls in Streifen schneiden. Das Ganze auf den Salat geben, mit Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer würzen. 50 Gramm Butter schaumig schlagen, mit dem restlichen Zitronensaft, dem Limettensaft, der Zitronenschale und der Zitronenmelisse vermengen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrige Zitrone filetieren, würfeln und zu der Butter geben. Die Butter in Klarsichtfolie einwickeln und kalt stellen. Das Lachsfilet aus dem Ofen nehmen, mit der Zitronenbutter auf Tellern anrichten und mit dem geschmorten Römersalat garnieren.

Danila Otto am 26. November 2009