

Lachs-Forellen-Farce mit Garnelen und Sauce béarnaise

Für 2 Personen

250 g Lachsforellefilets	150 g Garnelen, klein	200 g Reis
1 Kopfsalat	1 Zitrone, unbehandelt	1 Schalotte
4 Eier	150 g Butter	1 TL Dijon-Senf
75 ml Schlagsahne, kalt	1 EL Crème-fraîche	50 ml Olivenöl
50 ml Weißwein, halbtrocken	40 ml Anisschnaps	0,5 Bund Minze
1 TL Estragon, getrocknet	0,5 Bund Estragon, frisch	1 Lorbeerblatt
1 TL Zucker	Tabasco	Pfeffer, schwarz
Salz		

Einen Topf mit Salzwasser und einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Lachsforellenfilets waschen, trocken tupfen und zusammen mit anderthalb Eiern und etwas Crushed Ice pürieren. Anschließend die Sahne, einen Schuss Tabasco und den Anisschnaps dazugeben, alles miteinander vermengen und durch ein Sieb streichen, damit eine homogene Masse entsteht. Den Reis in dem Salzwasser garen. Die äußeren Blätter vom Salat entfernen und einige große Blätter vom Salat abzupfen, waschen, trocken schleudern und im heißen Wasser blanchieren. Die Blätter anschließend in einer Schale mit Eiswasser abschrecken. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Eine Schale mit Olivenöl austreichen und ein Salatblatt hineinlegen. Den Schöpflöffel zur Hälfte mit der Lachsforellenfarce füllen. Anschließend zwei bis drei kleine Garnelen auf die Farce legen. Die Schale mit Farce auffüllen und alles festdrücken. Mit den überstehenden Salatblättern die Farce abdecken, die fertigen Päckchen auf den Dämpfeinsatz stürzen und in dem Topf mit dem kochenden Wasser für 15 bis 20 Minuten garen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die restlichen Eier trennen und das Eigelb mit einem Esslöffel des Zitronensaftes, dem getrockneten Estragon, dem Senf, etwas Salz, dem Zucker und der Crème-fraîche in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Stiele des Estragons abzupfen und die Stiele fein hacken. Anschließend die Schalotte in der Pfanne anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Das Lorbeerblatt und die Estragonstiele dazu geben und alles aufkochen, und anschließend etwas abkühlen lassen. Die Weißweinmasse zu der Eiermasse geben und alles noch einmal pürieren. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und langsam zur Wein- und Eiermasse geben, dabei weiter pürieren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salat-Lachsforellenfarce-Pakete aus dem Topf nehmen und halbieren. Ein paar Blätter von der Minze abzupfen. Die Lachsforellenfarce mit dem Reis und der Béarnaise auf Tellern anrichten und mit den Minzblättern garnieren.

Manuel Pallaschke am 30. März 2010