

Wild-Lachs-Filet mit Limetten-Soße und Mango-Püree

Für 2 Personen

250 g Wildlachsfilet, mit Haut	2 Scheiben Lardo-Schinken	100 g Hummerschalen
2 Schalotten	1 Salatgurke	1 gelber Friséesalat
1 reife Mango	1 Limette	1 EL Tomatenmark
1 Knolle frischer Fenchel	1 Zweig frischer Thymian	1 Zweig Kerbel
1 Zweig Dill	1 Schale Shiso-Kresse	1 Bund Koriander
1 Zweig frischer Rosmarin	20 g Rosapfeffer	1 EL Butter
3 EL Rotwein	150 ml Fischfond	4 EL Pernod
4 EL Wermut	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Hummerschalen in einem heißen Topf mit Olivenöl anbraten. Die Schalotten und den Fenchel abziehen, klein schneiden und zu den Hummerschalen geben. Sobald die Schalotten etwas Farbe bekommen haben, das Tomatenmark hinzufügen. Mit Rotwein und Fischfond ablöschen. Wenn die Soße kocht, Rosmarin und Thymian hinzugeben und köcheln lassen. Die Soße nach dem Kochen durch ein Sieb passieren, um die Hälfte reduzieren und mit Wermut und Pernod abschmecken. Die Mango schälen, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Anschließend die Mango in einem Topf auf etwa 60° C erhitzen und pürieren. Fünf Esslöffel Olivenöl in das Püree unterrühren. Den Koriander zupfen und klein hacken. Salz und Koriander in das Püree rühren und abschmecken. Das Wildlachsfilet waschen, trocken tupfen und in vier gleich große Stücke schneiden. Die Filets bei milder Hitze in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Den Abrieb und den Saft der Limette mit etwas Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer und Rosenpfeffer zu einer Vinaigrette vermischen und über den Fisch geben. Die Butter der Soße hinzufügen und aufschlagen. Die Filets, die Soße und das Mangopüree auf einen Teller anrichten und servieren.

Celina Schmieder am 22. Dezember 2010