

Lachs mit Petersilien-Kartoffeln, Gemüse und Wein-Schaum

Für zwei Personen

2 Lachsfilets a 150 g, ohne Haut	6 kleine, festk. Kartoffeln	1 unbehandelte Zitrone
2 Karotten	1 Porree	2 Eier
3 EL Butter	125 ml Fischfond	125 ml trockener Weißwein
1 Bund glatte Petersilie	Meersalz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, halbieren und im Wasser garen. Die Zitrone halbieren, zwei Scheiben abschneiden und den Saft auspressen. Die Lachsfilets waschen, trockentupfen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Den Porree von den äußeren Blättern befreien und in Ringe schneiden. Zwei größere Alufolien vorbereiten, diese mit je einem Esslöffel Butter einfetten und den Porree sowie die Karottenstreifen darauf verteilen. Anschließend den Fisch draufgeben, diesen salzen und pfeffern und mit etwas Petersilie sowie je einer Zitronenscheibe belegen. Danach die Folien locker zu einem Päckchen zusammenfalten und im Backofen etwa 25 Minuten garen. Den Fischfond und den Wein in einem Topf erhitzen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit Salz und Pfeffer über einen Wasserbad in einer Schüssel verquirlen. Nach und nach den Fischfond und den Weißwein angießen, bis eine schaumige Soße entsteht. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Blätter der übrigen Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Kartoffeln abgießen, mit der Petersilie in der Butter schwenken und salzen. Den Fisch mit den Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und mit dem Weinschaum garnieren.

Elke Maier am 03. Januar 2011