

Wildlachs-Filet mit Rahm-Wirsing und Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

400 g Wildlachsfilet	400 g Drillinge	500 g zarter Wirsing
2 Schalotten	1 Limette	250 ml Sahne
2 EL Stärkemehl	1 EL Mehl	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Petersilie	Butterschmalz, Olivenöl	Muskat, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In zwei Töpfen Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser kurz kochen. Den Wirsing waschen, zerkleinern und ebenfalls kurz in kochendes Salzwasser geben. Dann herausnehmen, kalt abspülen und trocknen lassen. Außerdem die Kartoffeln herausnehmen, halbieren und auf ein Backblech legen. Diese mit Olivenöl bestreichen, den Rosmarin darauf legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Kartoffeln im Backofen fertig garen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und den Wirsing darin anbraten. Dann mit der Sahne ablöschen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Je nach Bedarf mit dem Stärkemehl binden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Wildlachs waschen und trocken tupfen. Dann in gleiche Teile schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Den Wildlachs dann in der Pfanne mit heißem Öl glasig anbraten und mit einigen Tropfen des Limettensafts beträufeln. Das Wildlachsfilet auf dem Rahmwirsingbett zusammen mit den Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Streuber am 04. Oktober 2012