

Lachs mit Lauch-Soße und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Lachskoteletts, à 200 g	350 g Kartoffeln	500 g Lauch
30 g Parmesan	100 g Crème-fraîche	300 ml Sahne
60 g Butter	100 ml trockener Weißwein	Muskatnuss
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, waschen, klein schneiden und in einem Topf mit einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Fünf Gramm der Butter in einem Topf erhitzen und den Lauch darin andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Crème-fraîche zugeben, einrühren und einige Minuten dünsten lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Weitere fünf Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und den Lachs von beiden Seiten darin anbraten. Erst dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln abgießen und mit dem Stampfer zu einem Püree verarbeiten. Die übrige Butter sowie die Sahne zugeben und unterrühren. Den Parmesan reiben und zusammen mit etwas Muskatnussabrieb ebenfalls in das Püree geben. Den Lachs zusammen mit dem Püree und der Soße auf einem Teller anrichten und servieren.

Antje Wiedemayer am 26. November 2012