

Lachs mit Puy-Linsen und Safran-Soße

Für zwei Personen

2 Lachsfilets, mit Haut	150 g grüne Puylinsen	3 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Limette	10 g frischer Ingwer
1 Stängel Zitronengras	1 scharfe Chilischote	1 grüne Peperoncino
2 Limettenblätter	1 Lorbeerblatt	1 TL Currypulver
10 Safranfäden	1 TL Butter	1 TL Crème-fraîche
20 ml Wermut	250 ml Weißwein	250 ml Fischfond
125 ml Gemüfefond	250 ml Sahne	1 EL Olivenöl
Cayennepfeffer	Zucker, Meersalz	Salz, Pfeffer

Für die Linsen einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Linsen gemeinsam mit einem Lorbeerblatt in dem Salzwasser kochen. Währenddessen die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Hälfte der Schalotten und den Knoblauch in einem Topf mit dem Olivenöl anschwitzen. Danach die Chilischote und die Peperoncino der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und beides fein würfeln. Die Chili- und Peperoncinowürfel zu den Schalotten und dem Knoblauch geben und ebenfalls anschwitzen. Das Ganze mit dem Gemüfefond ablöschen. Das Zitronengras andrücken und dazugeben. Danach die Linsen abschütten und ebenfalls dazugeben. Die Linsen mit dem Currypulver würzen. Anschließend den Ingwer schälen, fein reiben und auch zu den Linsen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Safransauce die restlichen Schalotten in der Butter anschwitzen. Mit dem Wermut und dem Weißwein ablöschen und den Alkohol verdampfen lassen. Danach den Fischfond dazugeben und das Ganze bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Die Sahne und die Safranfäden dazugeben und die Flüssigkeit erneut bis zur Hälfte einkochen lassen. Im Anschluss die Crème-fraîche dazugeben und die Sauce mit einem Spritzer Limettensaft abschmecken. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Danach die Sauce mit einem Pürierstab aufschäumen. Im Anschluss den Lachs auf der Hautseite kurz anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit wenden und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den Lachs mit den Linsen und der Safransauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Britta Chaumanet am 20. Februar 2013