

Lachs mit Süßkartoffel-Reibekuchen und Blaubeer-Soße

Für zwei Personen

2 Wildlachsfilets, á 200 g	1 Süßkartoffel	2 festk. Kartoffeln
1 Zwiebel	2 Schalotten	150 g Blaubeeren, frisch
1 Ei	50 g Butter	300 ml Weißwein
1 Bund frischer Thymian	2 Zimtstangen	1 TL Mehl
Akazienhonig	Weißweinessig	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Süßkartoffel schälen und grob reiben. Die Zwiebel ebenfalls fein reiben und hinzugeben. Die Masse mit dem Ei und dem Mehl binden, mit Salz würzen und Reibekuchen formen. Eine Pfanne mit Fett erhitzen und darin ausbacken. Die Wildlachsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Für die Sauce in einem kleinen Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten abziehen, fein hacken und anbraten. Anschließend mit Weißwein und Weißweinessig ablöschen und den Sud mit den Zimtstangen einkochen. Den Thymian waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit Salz und Thymian abschmecken und etwa auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Butter im Topf schmelzen und die Blaubeeren, sowie etwas Honig hinzugeben und einkochen lassen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Wildlachsfilets fünf bis acht Minuten auf der einen Seite anbraten, dann für zehn Sekunden auf der anderen Seite braten. Den Wildlachs aus der Pfanne nehmen und zusammen mit den Reibekuchen sowie der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Sophie Wohlleben am 08. Juli 2013