

Lachs-Filet mit Meerrettich-Kruste und Blattspinat

Für zwei Personen

2 Lachsfilets, à 150 g	20 g Räucherlachs	200 g Salzkartoffeln
100 g Weißbrot, ohne Rand	100 g frischer Blattspinat	1 EL frischer Meerrettich
10 g Süßrahmbutter	20 ml Zitronensaft	120 ml Fischfond
40 ml Riesling, trocken	20 ml Wermut	5 g kalte Butter
10 g gesalzene Butter	250 ml Sahne	1 Prise Cayennepfeffer
Muskatnuss, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 170 Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Für die Meerrettich-Kruste die Süßrahmbutter mit der gesalzene Butter vermengen und schaumig aufschlagen. Von dem Zitronensaft 40 Milliliter mit dem frisch geriebenen Meerrettich sowie einer Prise Cayennepfeffer vermengen und zu der Butter geben. Die Räucherlachsscheiben in Stücke schneiden und das Weißbrot zerbröseln. Anschließend beides vermengen und in die Masse geben. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und leicht salzen. Die Masse darauf verteilen, gut andrücken und für circa 12 bis 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Fischfond zusammen mit dem Riesling und dem Noilly Prat zum Kochen bringen. Von der Sahne 100 Milliliter abnehmen und steif schlagen. Die restliche Sahne zu der Flüssigkeit geben und erneut aufkochen. Danach die kalte Butter unterrühren. Einen Esslöffel von der geschlagenen Sahne unterheben und mit dem restlichen Zitronensaft und dem Cayennepfeffer abschmecken. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Den Spinat putzen, waschen und in dem siedenden Wasser blanchieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschöpfen. Die Kartoffeln abgießen. Den Lachs zusammen mit dem Blattspinat und Salzkartoffeln auf Tellern anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.

Gina Gerdes am 27. November 2013