

## Mille-feuille von Lachs-Filets

### Für zwei Personen

2 Lachsfilets à 120 g	4 Scheiben Räucherlachs	250 g Erbsen
2 EL Butter	150 ml Gemüsefond	150 ml Geflügelfond
2 Zweige Minze	1 Prise Meersalz	1 Prise Zucker
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Form mit Butter einfetten. Die Lachsfilets in der Mitte waagrecht durchschneiden und jeweils eine Scheibe geräucherten Lachs hineinlegen. Die Filets leicht Salzen und in die gebutterte Form geben. Im Ofen sieben Minuten garen lassen. 125 Gramm von den Erbsen mit dem Geflügel- und Gemüsefond erhitzen. Die Erbsen abkühlen lassen und mit dem Fond im Standmixer pürieren, anschließend durch ein Haarsieb streichen. Die restlichen Erbsen mit etwas Salz und einer Prise Zucker in einem Topf mit Wasser erhitzen. Auf die Lachsfilets im Ofen jeweils eine Scheibe geräucherten Lachs legen und eine Minute weiter garen. Auf den Tellern mit der Erbsensauce einen Spiegel machen und den Lachs daraufsetzen. Jetzt die Erbsen auf den Tellern verteilen, mit Pfeffer und einigen Minzblättern garnieren anschließend etwas Olivenöl darüber träufeln.

Hans Steurer am 16. Januar 2014