Lachs-Filet mit Petersilien-Dill-Kruste

Für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

2 Lachstranchen	150 g Butter	1 Zitrone

Für die Kruste:

1 Bund Dill	1 Bund Petersilie	2 Eier
4 EL Semmelbrösel	Salz, Pfeffer	

Für das Rote Beete-Püree:

100 g Kartoffeln, mehligk.	30 g Rote Bete	Salz, Pfeffer
Zucker, Balsamico glace		

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und im kochenden Salzwasser garen. Die Lachstranchen unter kaltem Wasser waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone ebenfalls waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Für die Kräuterkruste die Petersilie und den Dill waschen, trocken tupfen, von den Stielen befreien und fein hacken. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und mit den gehackten Kräutern und den Semmelbröseln verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Lachs mit der Kräutermasse bestreichen und in einer Auflaufform mit großzügig Butter und einigen Zitronenscheiben in den vorgeheizten Ofen stellen. Die Rote Bete würfeln und die Hälfte davon in eine Schüssel geben. Zwischenzeitlich den Fisch im Ofen mit der Butter aus der Auflaufform begießen. Die garen Kartoffeln abgießen und mit einer Gabel grob zerkleinern, anschließend zur Roten Bete in die Schüssel geben, mit dem Pürierstab pürieren und mit etwas von der gehackten Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller mit dem Kartoffel-Rote-Bete-Püree anrichten und etwas Butter- Zitronensauce aus der Auflaufform über den Fisch träufeln, mit Balsamico glace und Dill garnieren und servieren.

Franziska Müller am 25. August 2014