

Lachs im Mangold-Ziegenkäse-Päckchen, Fenchel und Rösti

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 150 g	4 Ziegenkäsetaler	1 Mangold
1 unbehandelte Zitrone	1 Bund Thymian	2 EL Honig
Butter	Salz	Pfeffer

Für den Fenchel:

2 Knollen Fenchel	1 unbehandelte Zitrone	1 Zehe Knoblauch
20 g Butter	2 EL Olivenöl	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Knusperrösti:

3 festk. Kartoffeln	2 EL Rapsöl	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Für den Lachs Filets waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Mangoldblätter verlesen, putzen und in Topf mit kochendem Salzwasser circa ein bis zwei Minuten blanchieren.

Anschließend in Eiswasser abschrecken. Thymian zupfen und gute zwei Esslöffel Thymianblätter mit Honig vermengen. Ziegenkäse auf Lachs legen, mit Thymianhonig bestreichen und dann jeweils mit zwei Mangoldblättern umwickeln. Anschließend Mangold- Lachs-Päckchen in eine mit Butter gefettete Alufolie geben und luftdicht darin verschließen. Das Ganze auf mittlerer Schiene für acht Minuten im Ofen grillen.

Für die Rösti Kartoffeln schälen, grob raspeln und Flüssigkeit herausdrücken. Masse kräftig mit Muskat sowie Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Aus Kartoffelmasse zwei Rösti formen, flachdrücken und für ca. fünf Minuten von jeder Seite braten.

Das Gemüse waschen, vom Grün befreien und Knolle in Scheiben schneiden. Fenchel mit ausgepresster Zitrone beträufeln. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, bis Butter zu schäumen beginnt. Fenchel in Butter circa zwei Minuten von jeder Seite braten.

Anschließend Zucker, Salz und Pfeffer in eine weitere Pfanne geben und das Ganze ganz kurz noch mal erhitzen. Knoblauch halbieren, ebenfalls ganz kurz mitbraten und dann wieder entfernen. Danach Fenchelscheiben in Pfanne mit Gewürzen legen.

Lachs aus dem Ofen nehmen. Zitrone auspressen und Lachs mit Saft beträufeln.

Lachs im Mangold-Ziegenkäse-Päckchen mit karamellisiertem Fenchel und Knusperrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Severine Petersen am 19. Oktober 2015