

Kartoffel-Sotto mit pochiertem Lachs und Senf-Creme

Für zwei Personen

Für den pochierten Lachs:

1 Lachsfilet à 300 g 1 Zitrone 1 Lorbeerblatt
1 TL feines Salz

Für das Kartoffelsotto:

400 g festk. Kartoffeln 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
50 ml Weißwein 150 ml Geflügelfond 50 g Butter
100 g Pecorino 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Estragon-Senf-Creme:

1 EL grüner Estragon-Senf 1 Ei 50 ml Milch
1 EL Butter feines Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig Estragon 1 Zweig Koriander 1 Zweig Petersilie

Für das Kartoffelsotto Kartoffeln schälen und in fünf Mal fünf Millimeter große Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Kartoffelwürfel und Knoblauch hinzufügen und eine Minute anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond stetig auffüllen. Köcheln bis die Kartoffeln knapp gar sind.

Für den pochierten Lachs das Lachsfilet in zwei gleiche Stücke teilen. Mit dem Zestenreißer einige Zesten von der Zitrone reißen. Zitrone halbieren und auspressen. In einem Topf Wasser mit dem Zitronensaft, Salz und Lorbeerblatt einige Minuten aufkochen. Lachsfilets hineingeben und zwölf Minuten im circa 80 Grad heißen Pochiersud ziehen lassen.

Für die Estragon-Senf-Creme Ei mit Senf und Milch in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen und salzen. In einem Topf Butter schmelzen und aufgeschlagene Mischung zufügen. Sauce unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen erhitzen, bis sie cremig wird. Vom Herd nehmen und bei geringer Hitze warm halten.

Pecorino reiben und mit der Butter in das Kartoffelsotto einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur Estragon, Petersilie und Koriander waschen, trockenwedeln und ein paar Blätter abzupfen.

Das Kartoffelsotto mit pochiertem Lachs und Estragon-Senf-Creme auf Tellern anrichten, mit Estragon, Petersilie und Koriander garnieren und servieren.

Tatjana Lopuga am 18. April 2016