

# Pochierter Lachs, Champignon-Kartoffel-Körbchen, Pesto

**Für zwei Personen**

**Für das Törtchen:**

65 g braune Champignons	55 g festk. Kartoffeln	65 g Kräuter-Crème-fraîche
1 EL Milch	1 Ei	2 Blätter Filoteig
1 EL neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Pesto:**

1 Bund Petersilie	1 Bund Basilikum	25 ml Olivenöl
30 g Pinienkerne	25 g Parmesan	Salz
Pfeffer		

**Für den Lachs:**

1 Lachsfilets, à 400	700 ml Olivenöl	60 g feines Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Körbchen Champignons putzen, Kartoffeln schälen und beides in sehr kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Champignons und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze bissfest garen. Ein Ei verquirlen und eine Hälfte des Eis mit der Kräuter-Crème-fraîche und der Milch verrühren, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die andere Hälfte des Eis mit einem Esslöffel Wasser verrühren. Den Filoteig entrollen, die Teigblätter vierteln, jedes Quadrat mit dem verquirlten Ei bestreichen und sternförmig übereinanderlegen.

Lachs in circa zwei Mal zwei Zentimeter große Stücke schneiden. In 60 Gramm Salz wenden, zehn Minuten ziehen lassen und mit klarem Wasser abspülen. Für den Lachs Olivenöl in einem Topf auf 60 Grad erhitzen. Den Lachs in das Öl legen und circa 15 Minuten ziehen lassen.

Die Teigsterne in ein geöltes Muffinblech legen und vorsichtig reindrücken. Die Spargel- und Kartoffelstücke gleichmäßig darauf verteilen und mit der Crème-fraîche-Masse bedecken. Im vorgeheizten Backofen auf unterer Schiene circa 15 Minuten backen.

Für das Pesto Parmesan reiben. Petersilien- und Basilikumblätter von den Stielen zupfen und mit Olivenöl, Pinienkernen und Parmesan pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pochierten Lachs mit Champignon-Kartoffel-Körbchen und Petersilien-Basilikum-Pesto auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Seltz am 04. Oktober 2016