

Zweierlei von der Lachsforelle mit Pastinaken-Stampf

Für zwei Personen

Für die Lachsforelle:

1 Lachsforellenfilet à 300 g	100 g Spinat	1 Zitrone
2 EL Butter	50 g weiche Butter	3 EL neutrales Öl
Chilipulver	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

2 mittelgroße Pastinaken	200 ml Gemüsefond	3 EL Butter
3 EL Mascarpone	Chilipulver	Salz

Für das Tatar:

1 Lachsforellenfilet à 100 g	1 Schalotte	2 EL Butter
3 Zweige Dill	Chilipulver	Salz
Pfeffer		

Für die Sauce:

1 Schalotten	2 EL Butter	2 EL kalte Butter
2 EL Mascarpone	100 ml Fischfond	50 ml Weißwein
50 ml Sahne	2 Mandarinen	Chilipulver
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 85 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Teller mit Butter bestreichen. Für das Lachsforellenfilet die Haut des Filets abziehen und den Fisch in einer Pfanne ohne Fett langsam ausbraten.

Für den Stampf die Pastinaken schälen, klein schneiden und in einem Topf mit dem Gemüsefond weich kochen. Einige Spinatblätter im Sud der Pastinaken mit dünsten. Pastinaken abtropfen lassen, mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, Butter dazu geben und mit Salz und Chilipulver würzen.

Zwei 2 cm breite Streifen und 6-8 hauchdünne Scheiben vom Lachsfilet abschneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die größeren Scheiben mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und auf die gebutterten Teller legen. Auf die dünnen Scheiben die Spinatblätter geben, mit Salz und Chilipulver würzen und aufrollen. Ebenfalls auf die Teller legen und mit Butter bestreichen. Teller gut mit Folie verschließen und 20 Minuten in den Ofen geben.

Für das Tartar 100 Gramm Lachsforelle kleinschneiden. Die Schalotte abziehen, würfeln und in einer Pfanne in Butter dünsten. Dill klein schneiden. Tatar mit Salz, Pfeffer, Dill, Chilipulver, etwas übrigen Zitronensaft und Mascarpone würzen. Abgekühlte Schalotten unterheben und die Masse in einem kleinen Anrichtering kühl stellen.

Für die Sauce die Schalotte abziehen, würfeln und in einem Topf in Butter dünsten. Mandarinen schälen und auspressen. Fischfond und Weißwein mit in den Topf geben und mit Mandarinenessig auffüllen und einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Chilipulver würzen und mit etwas kalter Butter binden. Abschließend ein bis zwei Esslöffel Mascarpone unterrühren. Die Sauce eventuell mit Sahne verfeinern.

Die Teller aus dem Ofen nehmen und die Folie entfernen. Ein oder zwei Röllchen auf die größeren Scheibe Fisch platzieren. Das Tartar daneben geben und den Pastinakenstampf ebenfalls mit Hilfe eines Servierrings daneben anrichten. Die Fischhaut in einer Pfanne ausbraten, salzen, in zwei Stücke schneiden und den Stampf und Tatar damit garnieren. Mit Sauce umgießen und alles servieren.

Gisela Nießbeck am 06. Dezember 2016