

Lachs-Filet mit Meerrettich-Kruste, Kartoffel-Croûtons

Für zwei Personen

Für den Fisch:

1 Lachsfilet mit Haut à 320 g 1 Stange Meerrettich 100 g Semmelbrösel
1 Schalotte 90 g Butter

Für den Salat:

150 g Feldsalat 1 $\frac{1}{2}$ EL Essig $\frac{1}{2}$ TL Senf
 $\frac{1}{4}$ TL Zucker 4 EL Rapsöl 50 ml Sonnenblumenöl
Salz Pfeffer

Für die Croûtons:

5 Drillinge 2 EL Butterschmalz Salz

Für die Creme:

6 EL Crème-Fraîche 1 Limette 1 Zitrone
Salz Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Grill vorheizen.

Für den Fisch den Lachs waschen, trockentupfen, Haut abziehen und ggf. das tranige Mittelstück entfernen. Den Lachs in einer Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten circa zwei Minuten kross anbraten.

Für die Kruste Schalotten abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Meerrettich reiben, einrühren und Semmelbrösel unterheben, sodass eine homogene Masse entsteht. Kruste in Frischhaltefolie packen, platt drücken und in die Tiefkühltruhe geben.

Für den Salat diesen putzen, waschen und trockenschleudern. Aus Essig, Öl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren.

Für die Croûtons Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit Butterschmalz goldgelb backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Den Lachs salzen, mit Meerrettichfarce bestreichen, auf gebutterter Alufolie im Ofen circa zehn Minuten überbacken.

Für die Creme die Crème fraîche mit Limettenschale, je einen Esslöffel Saft der Limette und Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Lachsfilet mit Meerrettichkruste, Kartoffelcroûtons und Feldsalat mit Crème-fraîche-Dressing auf Tellern anrichten und servieren.

Gerry Wrede am 12. Dezember 2016