

# Lachs mit Rotkohl-Ingwer-Salat und Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

2 Lachsfilets, à 150 g                      2 Zweige Thymian                      2 Zweige Rosmarin  
100 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

270 g mehligk. Kartoffeln                      10 g Butter                      50 ml Milch  
Muskatnuss                      Salz                      Pfeffer

**Für die Lebkuchenerde:**

300 g Lebkuchen, natur                      1 Orange

**Für den Rotkohl-Ingwer-Salat:**

$\frac{1}{2}$  Rotkohl à circa 200 g                      1 Knolle Ingwer                      1 Prise Zucker  
Apfelbalsamico                      Olivenöl                      Salz, Pfeffer

**Für die Orangen-Reduktion:**

1 EL Zucker                      500 ml Orangensaft  
2 Sternanis                      1 Vanilleschote

**Für den Apfelessig-Espuma:**

6 Eier, davon die Eigelbe                      5 Eier                      400 ml Pflanzenöl  
4 EL Apfelbalsamico                      14 g mittelscharfer Senf                      Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kartoffeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Wasser bissfest garen. Anschließend abschütten, zurück in den Topf geben und stampfen. Milch aufkochen lassen, über die Kartoffelmasse geben und Butter untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Lebkuchenerde Lebkuchen zerbröseln und auf Backpapier auslegen. Etwas Abrieb der Orange darüber reiben und für circa zehn Minuten bei 120 Grad im Ofen trocknen. Anschließend Lebkuchenbrösel aus dem Ofen nehmen und Ofen auf 180 Grad hochschalten.

Für die Orangen-Reduktion Zucker im Topf karamellisieren. Das Karamell mit dem Orangensaft ablöschen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und zusammen mit Sternanis dazugeben, alles bei 104 Grad kurz aufkochen.

Für den Rotkohl-Ingwer-Salat den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und in feine Würfel hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen und den Ingwer darin anschwitzen. Rotkohl zugeben und bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit Apfelbalsamico ablöschen.

Für den Fisch Lachs entgräten und das Mittelstück in gleichmäßige Würfel schneiden. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lachs auf der Hautseite bei mittlerer Hitze knusprig anbraten, wenden und kurz weiterbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, hacken und dazugeben. Anschließend den Fisch für einige Minuten bei 180 Grad im Backofen glasig garen.

Für den Apfelessig-Espuma die Eigelbe mit den restlichen Eiern, Senf, Apfelbalsamico und etwas Salz vermengen. Das Öl mithilfe eines Stabmixers unter die Masse mischen. Anschließend das Ganze in die Espuma-Flasche füllen und im Wasserbad bei 70 Grad erhitzen. Sobald das Ei gebunden ist, Flasche aus dem Topf nehmen und warm stellen.

Lachs mit dem Rotkohl-Ingwer-Salat, dem Kartoffelstampf, der Lebkuchenerde, der Orangen-Reduktion und dem Apfelessig-Espuma auf Tellern anrichten und servieren.

Souad Boujloud am 19. Dezember 2016