

# Lachs-Variation, Schwarzwurzel-Ragout, Kartoffel-Stroh

**Für zwei Personen**

**Für die Variation:**

1 Lachsfilet à 280 g	100 g geräuch. Lachsfilet	1 Zitrone
50 g Pankobrösel	1 Msp. gem. Koriandersamen	1 EL Mehl
1 Ei	1 Limette	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

**Für das Ragout:**

150 g Schwarzwurzeln	150 ml Sahne	500 ml Milch
1 Zitrone	1 Vanilleschote	1 Mps. Xanthan
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für das Kartoffelstroh:**

2 festk. Kartoffeln	500 ml Frittieröl
---------------------	-------------------

Für das Ragout Schwarzwurzeln gründlich waschen und mit einem Sparschäler dünn schälen. Zitrone halbieren und Schwarzwurzeln sofort mit der Schnittfläche einreiben. Die Stangen kurz in Milch einlegen und danach in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Abschnitte dann in Stäbchenform schneiden. In einem Topf die Sahne aufkochen und die Stäbchen darin bissfest garen. In einem Sieb abtropfen lassen. Sahne im Topf reduzieren lassen, bis sie sämig ist, Xanthan unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schwarzwurzelstäbchen zum Erwärmen in die heiße Sauce legen.

Für den frittierten Lachs diesen in vier gleichgroße Stücke schneiden. Zwei Filets mit Zitronensaft und Salz würzen, leicht mehlieren und im verquirlten Ei wenden. Anschließend in Pankobröseln wälzen und in der Fritteuse frittieren. Anschließend mit Küchenkrepp entfetten.

Für den gebratenen Lachs Vanilleschote halbieren und mit dem Messerrücken auskratzen. In einer Pfanne Butter zerlaufen lassen und Vanillemark dazu geben. Die zwei anderen Fischwürfel salzen und in der Pfanne sanft garen.

Für das Lachstatar den Lachs kleinhacken, mit Koriandersamen und Limettensaft vermengen. Anschließend kalt stellen.

Für das Kartoffelstroh Kartoffeln schälen und mit einem Zestenreißer dünne Streifen abziehen. In demselben Öl wie der Lachs frittieren, danach ebenfalls entfetten und leicht salzen.

Variation vom Lachs auf Schwarzwurzelragout mit Kartoffelstroh auf Tellern anrichten und servieren.

Heinz Günther Adolphs am 27. Dezember 2016