

Lachs, Spekulatiuskruste, Pastinaken-Püree, Wurzel-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Lachs:

400 g Lachsfilet	1 Orange	70 g dunkle Spekulatiuskekse
50 g Semmelbrösel	100 g Butter	1 Zweig Majoran
1 Prise Zimtpulver	Cayennepfeffer	Salz

Für das Pastinakenpüree:

400 g Pastinaken	200 g mehlig. Kartoffeln	50 ml Milch
50 ml Sahne	1 EL Butter	Muskatnuss
gemahlener Piment	Salz	

Für das Wurzelgemüse:

2 Karotten	2 Pastinaken	2 Petersilienwurzeln
2 Steckrüben	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Lachs:

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Lachs waschen, trockentupfen und in 4 gleichgroße Stücke schneiden.

Orange heiß abwaschen, Schale abreiben. Orange anschließend schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ca. 50 g Butterflocken auf Backblech geben, mit Orangenscheiben belegen.

Majoran abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.

Orangenschale mit Spekulatius und Majoran in Moulinette zerkleinern.

Restliche Butter in kleinem Topf zerlassen, mit Spekulatiusmischung und Semmelbröseln vermengen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zimt würzen.

Lachsstücke auf Orangenscheiben setzen und Spekulatiusmischung auf Fisch verteilen und gut andrücken. Ca. 10 Minuten im Backofen garen.

Für das Pastinakenpüree:

Pastinaken und Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten lang gar kochen. Abgießen und Milch, Sahne und Butter hinzu fügen und mit Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Mit Muskatnuss, Piment und Salz abschmecken.

Für das Wurzelgemüse:

Backofen auf ca. 200 Grad vorheizen. Wurzelgemüse schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Auf Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Wurzelgemüse ca. 10 Minuten gar backen. Das Gemüse sollte noch einen leichten Biss haben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leila Irik am 18. Dezember 2018