

Lachs-Filet mit Kartoffel-Schuppen, Dip, Erbsen-Püree

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, (120 g)
100 g Butter
weißer Pfeffer

1 mittlere, festk. Kartoffel
Mehl

1 Ei
Meersalz

Für das Erbsenpüree:

250 g TK Erbsen
1 Zitrone
Muskatnuss

1 Knoblauchzehe
125 ml trock. Riesling
Salz

1 Zwiebel
50 g Butter
Pfeffer

Für das Paprika-Zucchini-Gemüse:

4 Spitzpaprika
1 rote Zwiebel
edelsüßes Paprikapulver

1 mittelgroße Zucchini
125 ml trock. Riesling
Chilipulver

1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Dip:

1 Stange Meerrettich
 $\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
75 g Naturjoghurt

1 Zitrone
 $\frac{1}{2}$ Bund Zitronenmelisse
1 EL scharfer Senf

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
125 g Schmand
Salz, Pfeffer

Für den Lachs mit Kartoffelschuppen: Die Lachsfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffel schälen und in dünne Scheiben hobeln. Ei verquirlen.

Die Lachsseite ohne Haut zunächst mit Mehl, dann mit Ei benetzen und mit den gehobelten Kartoffelscheiben belegen. Diese leicht andrücken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Lachs jeweils 3 Minuten von jeder Seite braten, dabei mit der Hautseite beginnen. Den Lachs aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für das Erbsenpüree: Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In Butter anschwitzen, mit Riesling ablöschen und die Erbsen dazugeben. Zitronenschale abreiben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenabrieb abschmecken.

Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten ziehen lassen. Erbsen in einen hohen Becher umfüllen, mit einem Pürierstab zerkleinern und durch ein Sieb streichen.

Für das Paprika-Zucchini-Gemüse: Die Spitzpaprika und Zucchini waschen. Die Spitzpaprika der Länge nach halbieren, vom Strunk und den Kernen befreien und in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden. Die Zucchini ebenfalls der Länge nach halbieren und in gleichgroße Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, ca. 1 EL Tomatenmark dazugeben und mitbraten. Das Gemüse in die Pfanne geben und kurz anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver würzen. Bei schwacher Hitze ca. 8-10 Minuten köcheln lassen. kuechenschlacht.zdf.de

Für den Dip: Petersilie, Zitronenmelisse und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Ein wenig Schnittlauch zum Garnieren beiseitelegen. Den Schmand und den Joghurt in eine Schüssel geben und mit Petersilie, Zitronenmelisse und Schnittlauch verrühren. Ca. 20 g Meerrettich reiben und mit einem EL Senf unter den Dip heben. Zitronenschale abreiben.

Dip mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franz Xaver List am 16. September 2019