

Lachsfilet mit Frankfurter Grüne Soße, Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 120 g
Salz

1 Vanilleschote
Pfeffer

500 ml Olivenöl

Für die Frankfurter Grüne Sauce:

1 Zwiebel
150 g Crème-fraîche
1 $\frac{1}{2}$ krause Petersilie
3 große Blätter Borretsch
5 Zweige Dill

200 g Schmand
1 Ei
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
2 Zweige Zitronenmelisse
Chilisalz

150 g Hüttenkäse
2 EL weißer Balsamico Essig
12 Blätter Sauerampfer
2 Zweige Estragon
Salz, Pfeffer

Für die Kartoffel-Rösti:

400 g vorw. festk. Kartoffeln
1 EL Butter
Muskatnuss

3 Frühlingszwiebeln
2 EL Butterschmalz
Kräutersalz

1 Ei
1 EL Mehl
Pfeffer

Für den Lachs:

Den Fisch waschen und trockentupfen. In einen Topf geben und komplett mit Olivenöl bedecken. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und Schote und Mark zum Fisch geben. Lachsfilets im Olivenöl bis zu einer Kerntemperatur von 45 Grad garen. Aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Frankfurter Grüne Sauce:

Das Ei in kochendem Wasser für ca. 7 Minuten garen. Aus dem Wasser nehmen, auskühlen lassen und anschließend pellen. Ei halbieren, Eigelb entfernen und schließlich das Eiweiß klein hacken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Zwiebel abziehen und vierteln. Kräuter und Zwiebel in ein hohes Gefäß geben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Essig, Crème fraîche, Hüttenkäse, Schmand und Eiweiß hinzugeben und alles mit einem Schneebesen glatt rühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffel-Rösti:

Kartoffeln schälen, grob raspeln und überschüssiges Wasser ausdrücken.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden, mit dem Mehl zu den Kartoffeln geben und vermengen. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und stark erhitzen. Mit einem Esslöffel ca. sechs Häufchen Kartoffelmasse hineingeben und flach drücken. Kartoffelrösti von beiden Seiten ca. drei Minuten goldbraun ausbacken. Butter hinzugeben und Rösti darin schwenken, sodass sie ein feines Butteraroma bekommen. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvi Wilden am 29. Oktober 2019