

Lachs mit Spekulatius-Kruste, Kartoffelsotto und Salat

Für zwei Personen

Für den Lachs:

400 g Lachsfilet	40 g Spekulatiuskekse	40 g Panko
1 Orange	50 g Butter	1 TL getrock. Majoran
1 Msp. Cayennepfeffer	1 TL Zimt	Salz

Für das Kartoffelsotto:

200 g festk. Kartoffeln	200 g Pastinaken	50 g Schalotten
2 EL Sahne	3 EL Butter	15 g Cheddar
70 ml trockener Weißwein	250 ml Hühnerfond	1 EL grobkörniger Senf
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	80 g Brunnenkresse	Salz
weißer Pfeffer		

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Kopf Endivien-Salat	$\frac{1}{2}$ Kopf Radicchio-Salat	2 Orangen
2 Mandarinen	40 g Walnusskerne	3 EL Walnussöl
1 EL Olivenöl	1 TL körniger Senf	1 EL flüssiger Honig
2 EL brauner Zucker	1 TL Meersalz	Salz, Pfeffer

Für den Lachs:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Orange waschen, trockentupfen und die Schale dünn abreiben. Orange mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen in dünne Scheiben schneiden. 1 EL Butter auf ein Blech streichen und mit den Orangenscheiben belegen.

Orangenabrieb mit Keksen und Majoran in einen Multi-Zerkleinerer geben und fein mahlen. Restliche Butter zerlassen und in einer Schüssel mit der Spekulatius-Mischung und Panko verrühren. Mit etwas Salz, Cayennepfeffer und Zimt würzen.

Lachs in 2 gleich große Stücke schneiden und salzen. Spekulatiusmasse auf dem Fisch verteilen und sehr gut andrücken. Fisch auf die Orangenscheiben setzen und dann im heißen Ofen im oberen Drittel 10 - 12 Minuten backen.

Salzflocken über den Lachs streuen, da diese ähnlich wie Salzkaramell schmelzen und dem Fisch eine schöne Note geben.

Für das Kartoffelsotto:

Kartoffeln und Pastinaken schälen und klein würfeln. Schalotten abziehen und würfeln. Alles in 3 EL Butter andünsten, mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Senf untermischen. Mit 200 ml Fond auffüllen, leicht salzen und pfeffern und im offenen Topf etwa 10-12 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind.

Sahne steif schlagen und kühl stellen. Brunnenkresse abrausen, trockenwedeln, Stiele von den Blättern entfernen und einige Blätter beiseitelegen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Restliche Kresse und Petersilienblätter grob hacken und zusammen mit 30 ml Fond fein pürieren. Cheddar reiben. Kresse und Petersilie vor dem Servieren mit Sahne und Cheddar unter die Kartoffeln mischen. Nicht mehr kochen lassen. Noch mal abschmecken und mit restlichen Brunnenkresse-Blättern dekorieren.

Für den Salat:

1 Orange waschen, trockentupfen, halbieren, auspressen, 3 - 4 EL Saft auffangen und für das Dressing beiseitestellen. Mandarinen und die andere Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben, sodass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben

schneiden und auf einer großen Platte anrichten.

Endivien-Salat und Radicchio-Salat waschen, trockenschleudern, in mundgerechte Stücke zupfen und beides auf den Orangen- und Mandarinscheiben verteilen. Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne mit Walnussöl anrösten. Mit Zucker und etwas Salz bestreuen und bei kleiner Hitze karamellisieren. Anschließend herausnehmen und gut abkühlen lassen. In einer Schüssel Blutorangensaft mit Senf und Honig gut verrühren. Das Walnuss- und Olivenöl nach und nach hinzufügen und zu einer Vinaigrette verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette über den Salat geben und mit Walnüssen bestreuen.

Das Gericht Auf Tellern anrichten und servieren.

Marieluise Baumeister am 25. November 2019