

# Lachs auf Apfel-Kürbis-Rosmarin-Püree, Kartoffel-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Püree:

100 g Hokkaido-Kürbis	1 Apfel, Elstar	10 g Zucker
100 ml Weißwein	75 g Butter	1 Zweig Rosmarin
2 EL Tomatenmark	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

1 kl. mehligk. Kartoffel	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
200 ml Geflügelfond	250 ml Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch
1-3 TL Sahnemeerrettich	1 Zitrone, Saft	4 g Ingwer
75 g Butter	Salz	Pfeffer
weißer Pfeffer		

### Für den Lachs:

300 g Lachsfilet, ohne Haut	2 EL Butter	25 g Salz
-----------------------------	-------------	-----------

### Für die Karotten-Zucchini-Julienne:

1 Karotte	1 kleine grüne Zucchini	500 ml Geflügelfond
Olivenöl	Eiswasser	

### Für die Garnitur:

2 Halme Schnittlauch

## Für das Püree:

Den Apfel schälen und klein schneiden, Kürbis klein schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Apfel und Kürbis hinzugeben und köcheln, bis sie zerfallen sind. Butter bräunen und den Rosmarinweig hinzugeben. Apfel, Kürbis, Tomatenmark und Butter mit dem Stabmixer pürieren (vorher Rosmarin entfernen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen, Kartoffel schälen. Kartoffel, Schalotte und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. In Butter anschwitzen, mit Geflügelfond aufgießen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln zerfallen.

Mixen, durch ein Sieb streichen und abschmecken.

Kaltes Sonnenblumenöl mit dem klein geschnittenen Schnittlauch mixen und kaltstellen.

Aus dem Kartoffelfond, dem Sahnemeerrettich und dem Schnittlauch-Öl eine Sauce herstellen. Diese mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und evtl. mit geriebenem Ingwer abschmecken.

## Für den Lachs:

Aus 250 ml Wasser und dem Salz eine Salzlake herstellen. Fisch darin 5 Minuten einlegen. Anschließend gut abtrocknen und mit weicher Butter rundum bestreichen. In eine gebutterte Auflaufform setzen. Das Ganze dicht mit Frischhaltefolie überziehen. Im Ofen bei 90 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten garen.

## Für die Karotten-Zucchini-Julienne:

Geschälte Karotte und Zucchini in Julienne schneiden und im Geflügelfond ca. 3 Minuten blanchieren. Anschließend im Eiswasser abschrecken und abtrocknen. Mit ein bisschen Olivenöl in der Pfanne anbraten.

## Für die Garnitur:

Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und über den Teller streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Jandt am 28. Oktober 2021