

# Lachs, Blumenkohl-Püree, Brokkoli, Zitronen-Vinaigrette

## Für zwei Personen

### Für den Lachs:

2 Lachsfilets a 150 g	1 Knoblauchzehe	1 Stück Zitronenschale
1,5 L Olivenöl	1 Zweig Dill	1 Zweig Thymian
1 Prise Zucker	Salz	1 TL Pfefferkörner

### Für den Chip:

Haut vom Lachs, von oben Öl

### Für das Blumenkohlpüree:

1 Blumenkohl	300 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
50 g Butter	2 Zweige Thymian	1 Prise Muskat
1 Prise Cayennepfeffer	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

### Für den wilden Brokkoli:

200 g wilder Brokkoli	Olivenöl	Eiswasser
Salz	Pfeffer	

### Für die Vinaigrette:

1 Schalotte	10 Knoblauchzehen	1 TL Dijonsenf
1 TL Honig	1 Zitrone	10 Blätter glatte Petersilie
2 Zweige Dill	50 g Kapern	400 ml Olivenöl
50 ml Rapsöl	Cayennepfeffer	Salz
Pfeffer		

### Für den Lachs:

Die Haut vom Lachs entfernen, zur Seite legen und säubern. Auflaufform mit Öl füllen und mit Kräutern, Zitronenschale, Pfeffer und Knoblauch aromatisieren.

Lachsfilets salzen und zuckern und im Öl in einem 75 Grad heißen Ofen für 20 Minuten konfieren.

### Für den Chip:

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Haut hineinlegen, Backpapier darauf geben und mit einem Topf beschweren. Nach 2 Minuten die Haut drehen und den Vorgang 2-mal wiederholen.

### Für das Blumenkohlpüree:

Blumenkohl in kleine Röschen schneiden, in einem Topf mit Öl anbraten und mit Fond aufgießen. Mit Thymian aromatisieren und mit geschlossenem Deckel weichkochen. Anschließend den gekochten Blumenkohl in einem Mixer mit Sahne und Butter weichmixen und mit Muskat, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den wilden Brokkoli:

Wilden Brokkoli in Salzwasser 2 Minuten kochen und ins Eiswasser abschrecken. Anschließend auf hoher Hitze in einer Grillpfanne braten und vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Vinaigrette:

Knoblauchzehen abziehen und für 15 Minuten in Olivenöl auf geringer Hitze konfieren bis sie weich sind. Schalotte abziehen, klein würfeln und andünsten. Anschließend alle Zutaten in einem Mixer cremig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paul Schroth am 20. September 2022