

Lachs-Filet mit Spekulatius-Kruste, Schnittlauch-Öl

Für zwei Personen

Für das Lachsfilet mit Kruste:

400 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Orange, Abrieb, Frucht	35 g Spekulatiuskekse
50 g Butter	35 g Semmelbrösel	½ TL getrock. Majoran
1 Prise Cayennepfeffer	½ Prise Zimt	Meersalz, Pfeffer

Für das Schnittlauch-Öl:

½ Bund Schnittlauch	1 Zitrone, davon Saft	1 Prise Zucker
3 EL neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

400 g kleine mehligk. Kartoffeln,	100 ml Milch	30 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

300 g bunte Möhren	150 g Pastinaken	1 Schalotte
150 ml Gemüsfond	1-2 TL Sojasauce	½ TL Zucker
1 TL Currypulver	1 EL neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL saure Sahne	¼ Bund glatte Petersilie	Currypulver
------------------	--------------------------	-------------

Für das Lachsfilet mit Kruste:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Hälfte der Orangenschale dünn abreiben und 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.

Orangenschale mit Keksen und Majoran in einen Blitzhacker geben und fein zerkleinern. Restliche Butter in einem Topf zerlassen und in einer Schüssel mit Spekulatiusmischung und Semmelbröseln verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zimt würzen.

Lachs in zwei gleich große Stücke schneiden und salzen. In einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, Spekulatiusmasse auf dem Fisch verteilen und sehr gut andrücken. Fisch auf die Orangenscheiben auf das Blech setzen und für 10-12 Minuten im Ofen backen.

Für das Schnittlauch-Öl:

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. 2 EL Zitronensaft, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren und Schnittlauch untermischen. Fisch mit dem Schnittlauch-Öl beträufeln.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Anschließend die Kartoffeln abseihen und pellen.

Milch und Butter in einem Topf leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Kartoffeln mit einer Gabel, Kartoffelpresse oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Milch und Butter untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Gemüse:

Schalotte abziehen und in Ringe schneiden. Möhren und Pastinaken schälen und waschen. Pastinaken in Scheiben, Möhren in Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte, Pastinaken und Möhren darin andünsten. Mit Curry und Zucker bestäuben und anschwitzen.

Wurzelgemüse mit Fond ablöschen und 10 Minuten garen. Vom Herd nehmen und mit etwas Sojasauce, 1-2 EL Zitronensaft (s.o.) und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gericht zusammen mit der sauren Sahne anrichten und zum Schluss mit einer Prise Curry garnieren.

Für die Garnitur:

Petersilie fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Petersilie, Curry und saurer Sahne garniert servieren.

Eda Block am 19. Dezember 2023