

Lachs im Kartoffel-Mantel, Porree-Pilz-Gemüse, Sahne-Soße

Für zwei Personen

400 g Lachs	300 g fest kochende Kartoffeln	100 g Pfifferlinge
1 Stange Porree	1 Ei	50 g Butter
100 g Sahne	50 ml Gemüsefond	1/4 Bund glatte Petersilie
1/4 Bund Kerbel	Mehl, Öl	Salz, schwarzer Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, reiben und dann ausdrücken. Anschließend das Ei aufschlagen, trennen und das Eigelb mit etwas geschnittenem Kerbel vermengen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eiweiß verquirlen. Dann den Lachs waschen, trocken tupfen und in Mehl wenden. Anschließend durch das Eiweiß ziehen und dann mit der Kartoffelmasse umhüllen. Für etwa zehn Minuten in etwas Öl anbraten. Dann den Porree waschen, in Streifen schneiden und etwa fünf Minuten im Salzwasser dünsten. Die Pilze in Butter kurz anbraten. Anschließend die Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer und der gekörnten Brühe würzen. Dann alles mixen. Den Porree abtropfen lassen, in Butter kurz dünsten und dann salzen und pfeffern. Danach die Pilze und etwas gehackte Petersilie untermischen. Den Lachs im Kartoffelmantel mit Porree-Pilz-Gemüse und Sahnesoße auf Tellern anrichten und servieren.

Rainer Schneider am 27. März 2012