

# Konfierter Lachs mit Allerlei von der Petersilienwurzel

## Für zwei Personen

### Für den Lachs:

250 g Lachsfilet, ohne Haut                      500 ml Olivenöl

### Für die Petersilienwurzelcreme:

250 g Petersilienwurzel                      100 ml Schlagsahne      100 ml Gemüsefond  
Zucker    Butter                              Salz, Pfeffer

### Für die Petersilienwurzel-Chips:

100 g Petersilienwurzel                      Pflanzenöl

### Für den Petersilienwurzel-Salat:

100 g Petersilienwurzel                      Weißer Balsamico      Arganöl, Salz, Pfeffer

### Für das Petersilienöl:

$\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie                      5 EL Pflanzenöl

### Für das Petersiliensalz:

$\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie                      Grobes Meersalz              essbare Blüten

### Für den konfierten Lachs:

Den Lachs waschen, trockentupfen und in 2-3 kleine Stücke von je 5x10 Zentimeter aus der Mitte herausschneiden.

Olivenöl in einem kleinen Topf auf 60-65 Grad erhitzen und den Lachs 7-8 Minuten, je nach Dicke des Lachsstückes, im Öl langsam gar ziehen lassen.

### Für die Petersilienwurzelcreme:

Die Petersilienwurzel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Anschließend in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit Schlagsahne und Gemüsefond aufgießen und zugedeckt weich schmoren. Die Flüssigkeit dabei einkochen lassen.

Mithilfe eines Pürierstabs zu einer Creme mixen.

### Für die Petersilienwurzel-Chips:

Die Petersilienwurzel schälen und der Länge nach auf einem Gemüsehobel in 4-6 hauchdünne Scheiben schneiden.

Das Pflanzenöl in einem kleinen Topf auf 160 Grad erhitzen und die Scheiben goldbraun in Öl frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für den Petersilienwurzel-Salat:

Die Petersilienwurzel schälen und mithilfe eines Gemüsehobels in kleine Scheiben schneiden. Anschließend in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, weißem Balsamico und Arganöl marinieren.

### Für das Petersilienöl:

Petersilienblätter abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Stängel und Olivenöl in einem Multi-Zerkleinerer zerkleinern.

### Für das Petersiliensalz:

Petersilienblätter abbrausen, trockenwedeln, sehr klein schneiden und mit grobem Meersalz im Mengenverhältnis 1:1 in einer kleinen Schüssel vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Silvia Weissenlehner am 03. März 2020