

# Lachs-Forelle mit Brunnen-Kresse auf Gemüse-Sabayon

## Für 2 Personen

### Für die Soße:

100 g Karotten	10 g Staudensellerie	10 g Lauch
15 g Zwiebeln	2 Tomaten	60 ml Olivenöl
5 g Zucker	10 ml Himbeeressig	20 ml Estragonessig
Saft 1/2 Zitrone	4 Korianderkörner	1/2 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	250 ml Fisch- oder Geflügelfond	Salz, Pfeffer

### Für den Fisch:

1 Bund Brunnenkresse	2 Lachsforellenfilets a 150 g	Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	80 g Butter	100 g Karotte
100 g Kohlrabi	100 g Sellerie	100 g Staudensellerie
1 Prise Zucker		

Für die Soße das Gemüse putzen und in 5 mm große Würfel schneiden. Tomaten würfeln. Karotte in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Zucker zugeben und karamellisieren. Mit Essigen ablöschen und diesen ganz einkochen lassen. Lauch, Zwiebeln, Staudensellerie, Zitronensaft und Tomaten zugeben. Gewürze und Kräuter hinzufügen und mit Fond auffüllen. Diesen um ein Drittel einkochen. Dann alles fein mixen, durch ein feines Sieb passieren und die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit Olivenöl aufmontieren. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Gemüse putzen, Karotten halbieren und in feine Scheiben schneiden. Kohlrabi und Sellerie in ähnlich große Scheiben schneiden wie die Karotten. Staudensellerie ebenfalls in feine Scheiben schneiden. 50 g Butter in einen Topf geben und Gemüsescheiben darin anbraten. 2 EL Wasser zugeben und bissfest dünsten. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Brunnenkresseblätter vom Stiel zupfen. Lachsforelle mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft würzen. In einer Pfanne (mit ofenfestem Griff) mit 30 g Butter goldbraun anbraten und anschließend noch 2-3 Minuten in den Ofen geben. Pfanne aus dem Ofen nehmen, die Brunnenkresse auf den Fisch geben und mit der Butter aus der Pfanne (mit einem Löffel) übergießen. Lachs mit dem Gemüse anrichten und die geschäumte Gemüsesoße angießen.

Jörg Sackmann Freitag, 23. Mai 2008