

# Lachs-Filet mit Erbsen-Creme, Minze und Garten-Kresse

## Für 4 Personen

600 g Lachsfilet, ohne Haut	150 g Butter	Meersalz, weißer Pfeffer
1 Zweig Thymian	400 g Erbsen	300 ml Gemüsebrühe (oder Geflügelfond)
2 Zweige Minze	3 Eier, hart gekocht	1 EL Semmelbrösel
1 Schale Gartenkresse		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Lachsfilet waschen, trocken tupfen und die Gräten ziehen, dann in 4 Medaillons schneiden. Die Butter in einem Topf langsam bräunen, mit dem Schneebesen die Molke vom Topfboden lösen. Lachsstücke mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech setzen. Ca. 2/3 der gebräunten Butter auf den Fischstücken verteilen und den Thymianzweig anlegen. Den Fisch im Ofen ca. 20 Minuten glasig garen. In der Zwischenzeit die Erbsen in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Gemüsebrühe mit Erbsen und 1 EL der gebräunten Butter fein pürieren (die Masse kann noch durch ein Sieb gestrichen werden) und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Minzeblätter in feine Streifen schneiden. Die Eier schälen und fein hacken. Semmelbrösel mit 2 EL gebräunter Butter in einer Pfanne bräunen und die gehackten Eier dazugeben. Die Erbsencreme in einem Topf erwärmen und flach auf vorgewärmten Teller anrichten. Lachswürfel darauf setzen und Minzestreifen und Gartenkresse darüber streuen. Mit der Eierschmelze beträufeln.

Michael Kempf Dienstag, 23. März 2010