

Chartreuse vom Lachs

Für 2 Personen

1 Tomate	1 Bund Suppengemüse	2 Schalotten
200 g Fischreste	250 ml Weißwein	1 Karotte
1 Sellerie	1 Zucchini	Salz
200 g Lachsfilet	150 g Sahne	1 Eiweiß
Pfeffer	ca. 50 g Butter	100 ml Crème double
1 Spritzer Cognac	einige Zweig Kerbel	

Die Tomate mit heißem Wasser überbrühen, anschließend die Haut abziehen und zwei dünne Scheiben abschneiden. Für die Soße Suppengemüse putzen und würfeln. Schalotte schälen und würfeln, restliche Tomate ebenfalls würfeln. Die Fischabschnitte und Gräten mit den Gemüsen in einen Topf geben, mit ca. 1/2 l Wasser auffüllen, so dass die Gräten mit Wasser bedeckt sind, Wein zugeben und aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen und den Fond durch ein Sieb passieren. Karotte und Sellerie schälen, von der Zucchini die Enden abschneiden und mit einem Sparschäler von den Gemüsen Streifen abziehen. Diese in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Fischfilet durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen, dann kurz in den Tiefkühler geben und anschließend mit gekühlter Sahne und dem Eiweiß in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 90 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 80 Grad) vorheizen. Zwei große Souffléformen (ca. 200 ml Inhalt) buttern und je eine dünne Scheibe Tomate auf den Boden der Formen legen. Um den Rand die blanchierten Gemüsestreifen aufgestellt ständig wechselnd geben. Die Lachsmousse hineinfüllen, die Formen in eine mit Wasser gefüllte Auflaufform stellen und so im heißen Backofen mit Alufolie abgedeckt, ca. 20 Minuten pochieren. Den passieren Fond mit Crème double mischen und um die Hälfte einkochen. Vor dem Servieren die Soße mit ca. 40 g kalter Butter aufmontieren. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Cognac abschmecken. Zum Anrichten vorsichtig die Lachschartreuse vorsichtig auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller stürzen. (Das Papier soll den Saft, der sich beim Pochieren möglicherweise bildet, aufsaugen, damit er sich nicht mit der Soße vermischt.) Die Lachs-Chartreuse auf Tellern anrichten, mit Kerbel dekorieren und mit der Soße umgießen.

Otto Koch Freitag, 27. August 2010