

Lachs mit Meerrettich-Kruste und Riesling-Soße

Für 4 Personen

8 Mini-Rote-Bete	Salz	1 TL Kümmel
120 g Butter	20 g frisch ger. Meerrettich	1 EL Meerrettich
2 Eigelb	2 EL Semmelbrösel	Pfeffer
1 Prise Zucker	150 ml Riesling	400 ml Geflügelbrühe
100 ml Sahne	1 EL Crème-double	1 TL Zitronensaft
1 Prise Chilipulver	1 Bund Frühlingslauch	1 Knoblauchzehe
600 g Lachsfilet am Stück	2 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian		

Rote Bete gründlich waschen. In Salzwasser mit dem Kümmel ca. 4 Minuten garen. Herausnehmen, und schälen. Rote Bete beiseite stellen. 100 g weiche Butter, Meerrettich (frisch und aus dem Glas), Eigelbe, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. Alles zu einer Rolle formen und in Klarsichtfolie wickeln. Etwa 1 Stunde kalt stellen. Wein und Brühe in einen Topf geben und bei starker Hitze um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Sahne und Crème double unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Zitronensaft und 1 Prise Chilipulver würzen. Frühlingslauch putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Backofen auf 145 Grad vorheizen. Lachsfilet in 8 Stücke schneiden und evtl. vorhandene Gräten entfernen. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs im Olivenöl portionsweise von beiden Seiten anbraten. Lachs mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch auf ein Backblech geben und ca. 8 Minuten backen. Rote Bete in Scheiben schneiden. 20 g Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Rote Bete und Frühlingslauch darin ca. 2-3 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Meerrettichkruste aus der Folie wickeln, in Scheiben schneiden und auf dem Lachs verteilen. Lachs unter dem heißen Grill im Backofen ca. 2 Minuten bräunen. Lachs mit Rote Bete, Frühlingslauch und Rieslingsauce anrichten.

Karlheinz Hauser 26. November 2012