

# Lachs-Scheiben auf pochiertem Ei mit Limetten-Soße

## Für 2 Personen

### Für den marinierten Lachs:

2 Bio-Limetten	25 g Süßholz, geraspelt	1/2 TL Korianderkörner
5 g Lorbeerblätter	5 g schwarzer Pfeffer	40 g brauner Rohrzucker
60 g Meersalz	250 g frisches Lachsfilet	1/2 Zitrone

### Für die Sauce:

1 Limette	40 g Crème-fraîche	60 g Naturjoghurt
2 TL Olivenöl	1 TL Honig	2 TL grober Senf
Salz, Piment-d'Espelette, Zucker		

### Für Eier und Kartoffelstampf:

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz, Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
110 ml Weißweinessig	2 frische Eier	2 EL Olivenöl
1/2 TL scharfer Senf		

Für den marinierten Lachs:

Die Limetten abwaschen, abtrocknen, dann die Schale abreiben und den Saft auspressen. In einem Cutter Süßholz, Koriander, Lorbeerblätter, Pfeffer, Rohrzucker, Meersalz, Limettenschale und -saft fein mixen. Das Lachsfilet von beiden Seiten mit der Süßholz-Limonen-Marinade einreiben, auf einen Teller geben, die restliche Marinade darauf streuen und 1 Stunde mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Den Lachs nach 1 Stunde einmal wenden, wieder mit Folie abdecken und eine weitere Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Den Backofen auf 65 Grad Ober-Unterhitze vorheizen (es empfiehlt sich, die Backofentemperatur mit einem Backofenthermometer zu prüfen). Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Marinade vom gebeizten Lachs vorsichtig abschaben, den Lachs in feine Scheiben schneiden und diese Portionsweise auf hitzestabiler Frischhaltefolie auslegen. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Lachsscheiben leicht damit beträufeln. Den Lachs mit der Folie nach unten auf ein Backblech legen, im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten angaren.

Für die Sauce:

Limette abwaschen, abtrocknen, dann die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides in eine Schüssel geben und mit Crème fraîche, Joghurt, Olivenöl, Honig und Senf gut vermischen. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zucker abschmecken.

Für Eier und Kartoffelstampf:

In einem Topf 1 l Wasser mit 100 ml Essig zum Sieden bringen. Die kalten Eier einzeln in kleine Schalen oder eine Schöpfkelle aufschlagen und nacheinander in das siedende Wasser gleiten lassen. Ca. 5 Minuten bei ca. 90 Grad ziehen lassen, dann herausnehmen und in einer Schüssel mit leicht gesalzenem Eiswasser kurz abschrecken, herausnehmen und gleich anrichten. Kartoffeln abschütten und zerstampfen. Dabei 1 TL Essig, Schnittlauch, 2 EL Olivenöl und Senf untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Tellermitte Kartoffelstampf anrichten, das pochierte Ei vorsichtig darauf setzen. Die Lachscheiben vorsichtig mit der Folie über das Ei geben und die Folie abziehen. Mit Limonensauce beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann 18. Dezember 2012