

Gebratener Grünkohl mit Lachs und Cidre-Soße

Für 4 Personen

800 g Grünkohl	Meersalz	3 Schalotten
3 TL Kapern	800 g Lachsfilet mit Haut	100 g gesalzene Butter
1 Zweig Thymian	3 Pfefferkörner, weiß	3 Senfkörner
1/2 Lorbeerblatt	300 ml Fischfond	100 ml trockener Wermut
80 g Crème-fraîche	ca. 200 ml Pflanzenöl	1 EL Rapsöl
50 ml Sherry, trocken	weißer Pfeffer	100 ml Cidre
4 TL Lachskaviar		

Vom Grünkohl die Strünke ausschneiden. 2 Blätter Grünkohl beiseite legen. Die restlichen Grünkohlblätter in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser blanchieren, dann direkt in Eiswasser abschrecken, gut ausdrücken und anschließend in feine Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. 1 TL Kapern fein hacken. Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Vom Lachsfilet die Haut entfernen, die Gräten ziehen und den Lachs in 4 Portionen aufteilen. Die Butter unter ständigem Rühren bräunen und anschließend vom Herd nehmen. Die Fischstücke in eine Auflaufform legen, die braune Butter angießen, einen Thymianzweig mit einlegen und den Fisch im vorgeheizten Ofen ca.15-18 Minuten glasig garen. Für die Sauce Pfefferkörner und Senfkörner im Mörser grob zerstoßen und zusammen mit dem Lorbeerblatt, Fischfond, Wermut und einer fein gewürfelten Schalotte in einen Topf geben, aufkochen und die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein feines Sieb streichen. Crème-fraîche unter die Sauce mischen und mit Meersalz abschmecken. Die restlichen Kapern waschen, gut abtropfen lassen und auf einem Küchentuch trocken reiben. In einem Topf mit heißem Pflanzenöl die Kapern frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die zurückgelegten Grünkohlblätter zupfen und ebenfalls im heißem Pflanzenöl langsam frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die blanchierten Grünkohlstreifen in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten, sie sollen keine Farbe annehmen. Restliche gewürfelte Schalotten zugeben, mit Sherry ablöschen und die gehackten Kapern untermischen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und direkt auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Unter die Sauce den Cidre mixen. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Grünkohl auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Mit dem frittiertem Grünkohl und den Kapern bestreuen. Das Lachsfilet daneben setzen, je1 TL Lachskaviar auf den Lachs geben, die Sauce angießen und servieren.

Michael Kempf am 28. Februar 2014