

Räucher-Lachs-Soufflé auf Erbsen-Gemüse

Für 4 Personen

250 g Räucherlachs	200 g rohes Lachsfilet	1 Eiweiß
1/4 l Sahne	20 ml Gin	Salz, Pfeffer
Butter	1 EL Butterschmalz	500 g Erbsen (frisch oder TK)
70 ml Gemüsebrühe	1 Prise Zucker	1/2 Bund Schnittlauch

Den Ofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Lachsstücke in grobe Würfel schneiden und mit Eiweiß, Sahne und Gin in einen Cutter geben und zu einer Farce verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in gebutterte Auflaufförmchen (ca. 180 ml Inhalt) füllen, in ein Wasserbad stellen, mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten pochieren. Butterschmalz zerlassen, die Erbsen zugeben, Gemüsebrühe angießen und ca. 5 Minuten dünsten. Mit einer Prise Zucker und Salz abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Erbsengemüse anrichten, das Soufflé darauf stürzen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Otto Koch am 20. Juni 2014