

# Soufflierter Lachs mit Pfeffer-Schalotten-Soße

## Für 4 Personen

### Für den Lachs:

20 g Toastbrot (ohne Rinde)	250 g Sahne	1 Ei
250 g Zanderfilet (ohne Haut)	Salz, Pfeffer	60 g Butter
4 Lachsfilets à 120 g (ohne Haut)	100 ml Weißwein	

### Für die Sauce:

200 g Blattspinat	4 Schalotten	3 EL Butter
1 EL eingel. grüne Pfefferkörner	100 ml Weißwein	50 ml trockener Wermut
400 ml Fischfond	150 g Sahne	Salz, Pfeffer
1 EL Crème-fraîche	1 EL rosa Pfefferbeeren	

Toastbrot würfeln, mit der Sahne und dem Ei vermischen und kalt stellen.

Das Zanderfilet klein schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.

Für die Sauce Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, grünen Pfeffer zugeben, mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Dann mit Fischfond auffüllen und diesen zur Hälfte einkochen.

Für den Lachs 50 g Butter im Topf schmelzen.

Ein Backblech (oder Auflaufform) mit 1 EL Butter ausfetten. Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Blech legen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eingeweichtes Toastbrot mit den Zanderstücken in einem Cutter fein pürieren (evtl. durch ein feines Sieb streichen). Die Masse in einen Spritzsack mit kleiner Lochtülle (2 mm) geben und auf die Lachsfilets aufspritzen, mit zerlassener Butter beträufeln. Etwas Weißwein in die Form gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 6 Minuten garen.

Die Sahne zum Saucenansatz geben und noch ca. 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat in einer Pfanne mit 2 EL Butter zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren Crème-fraîche unter die Sauce mixen. Spinat untermischen.

Die Schninusbeeren im Mörser zerstoßen. Spinat mit der Sauce auf Tellern anrichten, mit den rosa Pfefferkörnern bestreuen, den soufflierten Lachs darauf setzen und servieren.

Jörg Sackmann am 03. März 2015