

# Confierter Lachs mit Fenchel-Soße und Oliven

## Für 4 Personen

1 Baguette-Brötchen	2 EL Olivenöl	grobes Meersalz
1 EL Senfsaat	600 g Lachsfilet mit Haut	100 g gesalzene Butter
1 Zweig Thymian	2 Schalotten	200 ml Weißwein
100 ml Wermut	200 ml Fischfond	1 Lorbeerblatt
1 Msp. Safranfäden	Salz, weißer Pfeffer	2 Knollen Fenchel
4 grüne Oliven, entkernt	3 Stängel glatte Petersilie	4 TL Lachskaviar

Das Brötchen ca. 2 Stunden tiefkühlen.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Das Brötchen mit einer Brotschneidemaschine sehr dünn aufschneiden. Die Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, die Scheiben mit Olivenöl bepinseln und mit grobem Meersalz bestreuen. Dann im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Dann den Backofen auf 70 Grad Umluft einstellen.

Die Senfsaat in reichlich Wasser weich kochen, dann absieben.

Vom Lachsfilet die Haut entfernen, die Gräten ziehen und den Lachs in 4 Portionen aufteilen.

Die Butter in einem Topf 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. Der Fisch wird erst nach dem Garen gesalzen.

In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und fein würfeln. Zusammen mit Weißwein, Wermut, Fischfond, Lorbeerblatt, Senfsaat und Safran in einen Topf geben und die Flüssigkeit auf 300 ml einkochen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Den Fenchel waschen, das Grün aufbewahren, Fenchel fein würfeln. Oliven fein hacken.

Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und zusammen mit dem Fenchelgrün fein schneiden.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und den Fenchel darin kurz anbraten, mit Salz würzen. Dann den Fenchel in die Soße geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Fenchelgrün untermischen.

Die Fenchelsauce in vorgewärmten tiefen Teller verteilen. Die Baguettescheiben grob brechen, mit den Oliven und dem Lachskaviar auf den Lachsstücken verteilen. Den Lachs anschließend auf der Sauce anrichten und servieren.

Michael Kempf am 08. Januar 2016