

Lachs mit Linsen, Rettich und Hollandaise

Für 4 Personen

Für den BBQ-Lack: 125 ml Tomatensaft 250 ml Cola
280 ml kräftige Fischjus

Für den Lachs:

50 g Salz 400 g Lachsfilet ohne Haut grobes Meersalz
4 Stiele Estragon

Für die Linsen:

80 g feine grüne Linsen Meersalz 3 Stück Norialgenblätter
2 EL Bonitoflocken

Für den Rettich:

100 g weißer Rettich 1 Bio-Limette Salz
Zucker weißer Pfeffer

Für die Hollandaise:

3 Schalotten 400 ml Weißwein 100 ml trockener Wermut
2 Lorbeerblätter 6 Pfefferkörner 1 TL Senfsaat
50 g Bonitoflocken 250 g gesalzene Butter 3 Eigelb
1 Ei Salz Zitronensaft

Für den BBQ-Lack den Tomatensaft durch ein sehr feines Haarsieb passieren. Mit Cola und Fond in einem Topf offen leicht dicklich einkochen. Auskühlen lassen.

Für den Lachs in einem Topf $\frac{1}{2}$ l Wasser und Salz einmal kurz aufkochen, abkühlen lassen.

Die Linsen verlesen, in leicht gesalzenem Wasser mit noch etwas Biss kochen. Die Linsen in einem Sieb gut abtropfen lassen, das abtropfende Kochwasser auffangen.

Linsen-Kochflüssigkeit, Norialgen und Bonitoflocken in einem kleinen Topf einmal aufkochen. Auf der ausgeschalteten Herdplatte 10 Minuten ziehen lassen

Dann den Linsenkochfond durch ein feines Sieb passieren und zu einem kräftigen Fond einkochen. Die gut abgetropften Linsen einrühren und ziehen lassen.

Den Rettich schälen und in hauchfeine Scheiben schneiden oder hobeln.

Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen.

Limettensaft, -schale, etwas Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Die Rettichscheiben unter die Marinade mischen und ziehen lassen.

Für die Hollandaise die Schalotten schälen und fein schneiden. Schalotten, Wein, Wermut, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Senfsaat in einem Topf aufkochen. Offen um die Hälfte einkochen. Reduktion durch ein feines Sieb passieren und 200 ml abmessen. Mit Bonitoflocken in einem kleinen Topf erwärmen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Das Lachsfilet in 4 Portionen teilen, kalt abspülen, trocken tupfen. In der vorbereiteten Salzlake 8 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf mittlere Grillfunktion oder Oberhitze vorheizen.

Estragon abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Butter schmelzen.

Für die Hollandaise Eigelbe, Ei und Weinreduktion in einer Schlagschüssel über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen dickschaumig aufschlagen. Die geschmolzene Butter langsam unter den Eischäum rühren.

Die Hollandaise mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Kurz warm halten.

Lachs abtropfen lassen und mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen.

Eine Grillpfanne stark erhitzen. Den Lachs darin auf einer Seite kurz anbraten, sodass das Filet ein schönes Grillmuster bekommt. Mit dem Lack bepinseln.

Lachs dann unter dem heißen Backofengrill oder bei Oberhitze im Ofen kurz karamellisieren.
Lachs mit etwas grobem Meersalz würzen. Mit Linsen, Rettich und der BonitoHollandaise anrichten. Mit Estragon garniert anrichten.

Michael Kempf am 18. Dezember 2018