

Lachs im Brotteig auf glasiertem Gemüse

Für 4 Personen

Für den Fisch:

2 Eier	50 g frische Hefe	500 g Mehl
100 g Butter	180 ml warme Milch	Salz
1 TL Zucker	1 Bio-Zitrone	600 g Lachsfilet
Pfeffer		

Für die Sauce:

2 Schalotten	150 g Fenchel	1 EL Butter
80 ml Weißwein	200 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne
Salz	Pfeffer	

Für das Gemüse:

700 g gemischtes Gemüse	1 EL Zucker
-------------------------	-------------

Für den Teig Eier, zerbröselte Hefe, Mehl, Butter, warme Milch, ca. 1 $\frac{1}{2}$ TL Salz und Zucker in eine Schüssel geben und kräftig zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Dann den Teig erneut verkneten (abschlagen), nochmals 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Diesen Vorgang noch insgesamt 2 mal wiederholen.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone heiß abwaschen, etwas Schale abreiben.

Den Brotteig auf der Arbeitsfläche ausrollen.

Das Lachsfilet mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen und in mit dem Brotteig umhüllen. Ränder sorgfältig zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für die Sauce Schalotten schälen und fein schneiden.

Fenchel putzen, waschen und in Würfel schneiden.

In einem Topf in heißer Butter Schalotten und gewürfelten Fenchel anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe und der Sahne auffüllen. Die Flüssigkeit um ein Drittel einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Karotten, Kohlrabi und Zuckerschoten putzen/schälen, waschen und in Rauten schneiden.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser das Gemüse blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne Zucker karamellisieren, das abgetropfte Gemüse zugeben und glasieren.

Den Saucenansatz mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Mixstab fein mixen.

Den Lachs im Brotteig in Portionsstücke schneiden.

Das Gemüse auf Teller anrichten, die Sauce und den Lachs draufgeben.

Kevin von Holt am 07. April 2022