

Lachs-Confit, Kresse-Püree, Emulsion aus Zitrusfrüchten

Für zwei Personen

Für den Lachs:

$\frac{1}{2}$ l Olivenöl 300 g Lachsfilet Meersalz

Für das Kresse-Püree:

1 Bund Brunnenkresse 150 g Nussbutter Meersalz

Für die Emulsion:

1 kleine Schalotte $\frac{1}{2}$ l trockner Weißwein 3 Eigelbe

2 EL Wasser 2 EL flüssiger Rahm 1 Zitrone

40 g Butter Salz Pfeffer

Chilisoße Meersalz Piment-d'Espelette

Für den Lachs:

Den Backofen auf 65 Grad vorheizen.

Das Öl in einer Kasserolle auf etwa 40 Grad erhitzen und eine kleine Auflaufform vorwärmen.

Den Lachs kurz abspülen, trocken tupfen und in Stücke von etwa 3 cm mal 6 cm schneiden und mit Meersalz würzen. Die Lachsstückchen in die vorgewärmte Auflaufform legen und das warme Öl hineingießen – die Lachsfilets sollten ganz bedeckt sein. Die Form gut mit Frischhaltefolie verschließen und etwa 40 Minuten im Backofen ziehen lassen.

Die Lachsfilets sollen nicht fertig garen, sondern durch und durch warm werden. Bei höherer Temperatur würde das Eiweiß aus dem Fisch laufen.

Nach der Garzeit den Lachs aus dem Öl nehmen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Lachsstückchen vorsichtig auf einen Teller legen.

Für das Kresse-Püree:

Das Bund Brunnenkresse für 1 Minute in Salzwasser blanchieren, abgießen und anschließend im Mixer pürieren. Dann erst abkühlen lassen.

Für die Nussbutter die Butter in einem Topf erwärmen, bis sich die Molke vom Fett trennt und nussig braun-klar ist. Durch ein Sieb mit Küchenpapier passieren.

Das Brunnenkressepüree abschmecken. Vor dem Servieren die Nussbutter und etwas Salz unterrühren.

Für die Emulsion:

Für die Emulsion die Schalotten fein zerkleinern und zu dem trockenen Weißwein und dem Wasser hinzugeben. Reduzieren lassen und passieren. Dann die Eigelbe, den Zitronensaft, sowie den flüssigen Rahm hinzugeben. Alles miteinander vermischen. Die Masse cremig schlagen, Zitronenabrieb und die Butter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, dem Piment d'Espelette und der Chilisoße nach Belieben abschmecken. Zum Anrichten einige Striche des Kressepürees auf den Teller ziehen. Den Lachs darauf legen und mit Meersalz bestreuen. Die Emulsion neben dem Lachs drapieren.

Lea Linster am 10. Juni 2017