

Lachs-Filet in Kartoffel-Kruste mit geschmorten Gurken

Für 2 Personen

2 Lachsfilet, je 180 g	3 Kartoffeln, groß	2 EL Butterschmalz
100 ml Gemüsebrühe	1 Salatgurke	4 Zweige Dill
30 g Speck, in einem Stück	3 Schalotten	200 ml Weißwein, trocken
2 EL Butter	200 ml Sahne	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und auf einer groben Kartoffelreibe raspeln. Die geraspelten Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und den Kartoffelsaft leicht ausdrücken. Die Lachsfilets ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und die geraspelten Kartoffeln zentimeterdick darauf verteilen. In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz anbraten. Anschließend die Lachsfilets mit der Kartoffelseite nach unten in der Pfanne langsam braten, sodass die Kartoffeln wie bei Rösti knusprig braun werden und der Lachs langsam glasig gart. Kurz vor dem Anrichten noch einmal auf die Fischseite drehen und fertig garen. Die Gurke schälen, längs vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Die Gurke dann in feine, akkurate Rauten schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Gurken darin bei mittlerer Temperatur anschwitzen. Den Speck sowie die Brühe hinzugeben und bei geschlossenem Deckel circa vier Minuten bei schwacher Hitze schmoren. Kurz vor dem Servieren den Schmorsud abgießen und beiseite stellen. Die Gurken mit Salz und gehacktem Dill abschmecken und zur Seite stellen. Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden, in der Butter glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren die Sahne, den Gurkensmorsud sowie den Zitronensaft und – abrieb, Salz und Pfeffer hinzugeben, einmal aufkochen und mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen. In einen tiefen, großen Teller die Gurken geben, die schaumige Soße aufgießen und den Lachs darauf setzen.

Alexander Herrmann am 13. November 2009