

Gratiniertes Lachs-Filet mit Kartoffel-Garnelen-Püree

Für 2 Personen

2 Lachsfilets, a 150 g	6 Garnelen, 13/15	300 g Kartoffeln, mehlig
200 g Spinat	2 Schalotten	3 Eier
350 g Butter	100 g Crème-fraîche	300 ml Weißwein
30 ml Weißweinessig	0,5 Bund Estragon	0,5 Bund Schnittlauch
2 EL Essig	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer, Olivenöl

Den Backofen auf 220 Grad Grillstufe vorheizen.

Den Weißwein bei mittlerer Hitze in einem Topf stark einreduzieren und anschließend abkühlen lassen.

Die Eier trennen. Die Estragonblättchen abzupfen und fein hacken.

Aus 250 Gramm Butter, den Eigelb, Weißweinessig, Estragon, dem abgekühlten Weißwein und zwei Esslöffeln Wasser eine Soße-Bearnaise herstellen.

Den Spinat waschen und trocken schleudern. Anschließend fein schneiden und kurz blanchieren. Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in 50 Gramm Butter anschwitzen. Den Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nun drei Viertel der Bearnaise unterrühren.

Die Lachsfilets waschen und trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lachsfilets von einer Seite kurz anbraten.

Die Lachsfilets mit der Spinatmischung bedecken und das Ganze fünf Minuten im Backofen gratinieren.

Die Garnelen waschen, trocken tupfen und klein schneiden.

Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen, die Garnelenstückchen darin kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln pressen, mit der Crème fraîche vermengen und die Garnelen dazugeben.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das gratinierte Lachsfilet mit dem Kartoffel-Garnelen-Püree anrichten.

Steffen Henssler am 20. November 2009