

Wild-Lachs mit Kartoffel-Kuchen und Rosenkohl-Blättern

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Mittelstücke Lachs à 150 g 1 EL Butter grobes Meersalz

Für den Kartoffelkuchen:

250 g mehligk. Kartoffeln 1 Ei 30 g Eigelb
Öl Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Beurre blanc:

80 g Zwiebel 150 ml Champagner 50 franz. Wermut
200 ml guter Fischfond 100 ml Sahne 50 g Schnittlauch
75-100 g Butter 1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl und Salat:

4-6 Stk. Rosenkohl 1-2 Salatherzen 1 TL Butter
Gemüsefond Eiswasser Salz

Für die Garnitur:

1 EL geröstete Haselnüsse

Für den Lachs:

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fisch auf einen Teller geben, mit Butter bestreichen und salzen. Eine Klarsichtfolie darüber geben und bei 70 Grad für ca. 8-10 Minuten im Ofen garen (Zeit je nach Backrohr). Fisch muss am Ende in der Mitte glasig sein.

Für den Kartoffelkuchen:

Kartoffeln am besten mit der Schale in Salzwasser weichkochen.

Anschließend im heißen Zustand schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat schnell abrühren und diese Masse etwas ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und einen mittelgroßen Ausstecher mit Öl einreiben und darin 1-2 EL von der Kartoffelmasse langsam anbraten. Es gibt zwei Möglichkeiten den Kartoffelkuchen fertig zu machen: entweder im Backofen und dann auf der Rückseite weiterbraten. Oder in der Pfanne fertig braten. Wichtig ist, dass er von beiden Seiten angebraten ist und möglichst seine Form behält. Durch ist er, wenn er in der Mitte fest ist.

Kleiner Tipp: die Masse etwas überwürzen, da Kartoffel viel Geschmack schluckt.

Für die Beurre blanc:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In Olivenöl glasig braten, mit Champagner und Wermut ablöschen und etwas einköcheln.

Anschließend mit dem Fischfond und Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einreduzieren. Mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb in eine neue Sauteuse abseihen. Beurre blanc vorm Servieren nochmal aufkochen bzw. Einkochen und mit reichlich kalter Butter montieren und auf die gewünschte Konsistenz bringen (cremig).

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und damit vollenden.

kuechenschlacht.zdf.de Für den Rosenkohl und Salat:

Rosenkohl beim Strunk abschneiden und in die einzelnen Blätter aufteilen (sie sollten nicht zerreißen). Salatherzen ebenfalls am Strunk abschneiden und in die einzelnen Blätter zerteilen. Nun ein leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und zuerst die Rosenkohlblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken, auf ein trockenes Tuch legen und zur Seite stellen. Vorgang mit den Salatherzen wiederholen, d.h. im Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und auf einem trockenen Tuch ablegen. Rosenkohlblätter in aufgeschäumter Butter mit ganz

wenig Fond glasieren und warm zur Seite stellen.

Anschließend in derselben Pfanne die Salatherzen anbraten und abschmecken.

Für die Garnitur:

Haselnüsse raspeln.

Die glasierten Salatherzen im Teller anrichten, darauf den Fisch setzen, daneben den Kartoffelkuchen und auf dem Fisch die einzelnen Rosenkohlblätter verteilen. Die Sauce rundherum eingießen. Die Haselnüsse in den Rosenkohlblättern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 26. November 2021