

Alpen-Lachs auf Kresse-Soße mit Vanille-Mais

Für 4 Personen

Soße:

150 g Kartoffeln	600 ml Gemüsebrühe	0,5 Lorbeerblatt, klein
1 Chilischote	50 g Sahne	1 EL Butter, kalt
Bachkresseblätter	1 Msp. Ingwer	0,5 Zehe Knoblauch
Salz	Chili, mild, gemahlen	Muskatnuss

Mais:

200 g Mais, TK	2 EL Butter	0,5 Vanilleschote
Salz	Pfeffer, schwarz	Chili, mild, gemahlen

Alpen-Lachs:

4 Alpen-Lachsfilets a 120 g	1 EL Olivenöl, mild	2 EL Butter, braun
Chilusalz, mild		

Soße:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Würfel mit der Gemüsebrühe, dem Lorbeerblatt und einer Chilischote knapp unter dem Siedepunkt in etwa 30 Minuten weich ziehen lassen. Lorbeerblatt und Chili entfernen. Die Kartoffeln mit Brühe, Sahne und der Butter glatt mixen. Die Bachkresseblätter abzupfen, waschen und in das Sahnegemisch mixen. Knoblauch und Ingwer fein reiben, hinzufügen und mit Salz, einer Prise Chili und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Mais:

Den Mais in der Butter mit der ausgekratzten Vanilleschote erhitzen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chili würzen.

Den Backofen auf 70 bis 80 Grad vorheizen.

Alpen-Lachs:

Ein Backblech mit Olivenöl einpinseln. Die Alpen-Lachsfilets darauf legen, mit Klarsichtfolie bedecken und im vorgeheizten Backofen in zehn bis zwölf Minuten saftig garen. Mit brauner Butter bepinseln und mit einer Prise Chilusalz würzen.

Alfons Schuhbeck am 13. November 2009