

Lachs in der Seezunge auf jungem Spinat

Für 4 Personen

Lachs in Seezunge:

400 g Lachsfilet	6 Seezungenfilets	0,5 Limette	40 ml Olivenöl
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	5 Pfefferkörner, weiß	1 Lorbeerblatt
1 EL Curry	1 Chilischote	400 ml Fischfond	Fischpfeffer

Spinat:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	30 g Butter	100 ml Gemüsefond
400 g Spinat	Muskat	Pfeffer	Salz

Seezungenwürfel:

2 Schalotten	30 g Butter	2 Seezungenfilets	300 g Kartoffeln, fest
Salz	Pfeffer		

Curryschaum:

150 ml Sahne	50 g Butterwürfel, kalt	0,5 Limette	Koriander
Pfeffer	Salz		

Lachs in Seezunge:

Die Schale der Limette fein abreiben. Lachsfilet in acht dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Seezungenfilets auf eine Platte legen. Mit Fischpfeffer und Limettenschale würzen. Vier Metallringe (acht Zentimeter Durchmesser) mit etwas Olivenöl einfetten. Den Siebeinsatz eines Dampfgarers ebenfalls mit etwas Olivenöl einfetten und die Ringe hineinsetzen. Die Seezungenfilets und Lachsscheiben abwechselnd und spiralförmig in die Ringe legen. Schalotten schälen und halbieren. In dem Dämpftopf das restliche Olivenöl erhitzen. Halbierete Schalotten, eine Knoblauchzehe, weißen Pfeffer, ein Lorbeerblatt, die halbierte Chilischote und Curry leicht anschwitzen. Mit Fischfond ablöschen und den Siebeinsatz in den Topf stellen. Den Fisch bei geschlossenem Deckel zwölf bis fünfzehn Minuten bei mittlerer Hitze (70 bis 75 Grad) dämpfen. Den Sud nach dem Dämpfen aufbewahren. Die fertigen Fischspiralen warm stellen.

Spinat:

Schalotten und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und Knoblauchwürfel darin anschwitzen, mit dem Gemüsefond ablöschen und fünf bis acht Minuten weich garen. Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. In die Pfanne geben und unterschwenken, bis er zusammengefallen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Seezungenwürfel:

Seezungenfilets in Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten darin anschwitzen, die Kartoffelwürfel hinzufügen und kross braten. Kurz vor Ende des Bratvorgangs die Fischwürfel hinzufügen, fünf Minuten braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Curryschaum:

Den Saft der Limette auspressen. Den Dämpfsud durch ein Sieb gießen. Sahne zugeben, aufkochen, fünf Minuten leise köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Kalte Butterwürfel nach und nach zugeben und die Soße schaumig aufmixen. Den Spinat mit Hilfe von Metallringen (zehn Zentimeter Durchmesser) auf Tellern anrichten. Die Kartoffel-Seezungenwürfel ebenfalls mit Hilfe von Metallringen auf den Spinat schichten. Je ein Fischörtchen darauf setzen, mit Salz würzen und den Schaum darum verteilen. Mit Koriander garnieren.

Johann Lafer am 12. März 2010