

Stremel-Lachs mit Graupen, Birne und Backpflaume

Für 4 Personen

Stremellachs:

4 Stück Stremellachs a 100 g 80 ml Wodka Rapsöl

Graupen:

100 g Graupen, fein 50 ml Birnensaft 300 ml Geflügelfond
2 – 3 Birnen, klein 1 EL Butter 1 EL Majoran, frisch gezupft
Birnenessig Pfeffer Salz

Soße:

300 ml Portwein, rot 1 Schalotte 1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian 5 Backpflaumen 1 EL Butter
Geflügelfond

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Stremellachs:

Den Stremellachs mit etwas Rapsöl einstreichen und im vorgeheizten Backofen leicht erwärmen. Den Wodka leicht erwärmen. In einer kleinen Schöpfkelle entzünden und über den Stremellachs gießen. Diesen Vorgang wiederholen.

Graupen:

Die Graupen anschwitzen und mit Birnensaft ablöschen. Den Geflügelfond angießen und die Graupen bissfest garen. In der Zwischenzeit die Birnen schälen, entkernen, grob schneiden, am Ende der Garzeit unter die Graupen geben und darin weich garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Birnenessig abschmecken. Die Butter einrühren und den gezupften Majoran unterheben.

Soße:

Den Portwein mit einer halbierten Schalotte, Lorbeer und Thymian auf ein Drittel reduzieren. Passieren, die Backpflaumen zugeben und weich kochen. In einem Mixer mit Butter glatt pürieren und bis zur gewünschten Konsistenz mit heißem Geflügelfond auffüllen. Den Lachs auf den Birnen-Graupen anrichten und mit der Soße nappieren.

Kolja Kleeberg am 14. Oktober 2011