

# Lachs im Spitzkohl, Safran-Schaum, Kartoffel-Ragout

## Für vier Personen

### Für den Lachs:

|                      |                          |                   |
|----------------------|--------------------------|-------------------|
| 1 Spitzkohl, groß    | 4 Lachsfilets à 180 g    | 1 Zitrone         |
| 1 EL Dijonsenf, fein | 2 Stiele Basilikum       | 400 ml Gemüsefond |
| 100 ml Weißwein      | 0,3 g Safranfäden        | 2 Schalotten      |
| 2 Knoblauchzehen     | 5 Pfefferkörner, schwarz | 3 Zweige Thymian  |
| Salz, Pfeffer        |                          |                   |

### Für das Ragout:

|                       |                           |                        |
|-----------------------|---------------------------|------------------------|
| 1 Salatgurke          | 300 g Kartoffeln, gekocht | 4 Stiele Dill          |
| 1 EL Olivenöl         | 100 ml Weißwein           | 100 ml Gemüsefond      |
| 1 TL Zucker, braun    | 150 ml Sahne              | 1 Zitrone, unbehandelt |
| Zucker, Salz, Pfeffer | Chili                     |                        |

Von dem Spitzkohl vier große Blätter abtrennen und diese zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Oder den gesamten Spitzkohl auf eine Fleischgabel spießen, für ein bis zwei Minuten in das kochende Wasser halten und danach die Blätter ablösen. Nun die Blätter in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch abtrocknen. Ein weiteres Küchentuch darauf legen und die Blätter mit dem Nudelholz zwei- bis dreimal ausrollen. Von den Basilikumstielen vier Blätter abzupfen. Die Zitrone pressen und den Lachs mit Zitronensaft würzen. Anschließend den Fisch mit Senf einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Lachsfilet auf ein Spitzkohlblatt legen, je ein Basilikumblatt darauf legen und den Fisch einwickeln. Je zwei Schalotten und Knoblauchzehen schälen und halbieren. In einem Dämpfopf Gemüsefond, Weißwein, Safran, Schalotten und Knoblauch sowie Pfefferkörner und Thymian erwärmen. Die Fischpäckchen in den Dämpfeinsatz legen und im Dämpfopf bei geschlossenem Deckel circa 15 Minuten dämpfen (Temperatur maximal 70 Grad). Die Gurke waschen, nach Belieben schälen, das Kerngehäuse mit einem Esslöffel auskratzen. Die Gurkenhälften längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die vorgegarten Kartoffeln schälen und eben solche Scheiben schneiden. Die Stängel des Dills abtrennen und beiseite stellen. Die Blätter fein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln und Gurken darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Gemüsefond angießen und drei bis fünf Minuten garen. Nun mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Für den Safranschaum den Dämpfsud vom Lachs durch ein Sieb in einen Topf passieren. Aufkochen, die Sahne zugeben und etwa zehn Minuten einkochen lassen. Anschließend den Sud mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Chili würzig abschmecken. Die Schale von einer halben Zitrone abreiben und den Saft pressen. Das Kartoffel-Gurken-Gemüse mit fein gehacktem Dill, mit einem Spritzer Zitronensaft und fein geriebener Zitronenschale abschmecken. Zuletzt das Kartoffel-Gurkengemüse mit dem Fisch anrichten, den Safransud aufschäumen und darüber träufeln.

Johann Lafer am 01. Dezember 2012