

Lachs-Filet auf Rahm-Porree und Petersilien-Kartoffeln

Für vier Personen

Für die Petersilienkartoffeln:

400 g Kartoffeln, fest 0,5 Bund Petersilie Salz

Für den Rahmporree:

2 Stangen Porree 1 Knoblauchzehe 20 g Butter
100 ml Gemüsefond 150 ml Sahne Salz, Pfeffer

Für den Lachs:

4 Lachsfilets, à 200 g 2 EL Olivenöl 30 g Butter
4 Zweige Dill

Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln. Knapp mit Wasser bedeckt und leicht gesalzen weich garen. Die Kartoffeln anschließend abgießen und ausdämpfen lassen. Die Petersilie klein hacken und unter die Kartoffeln schwenken. Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und klein hacken. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Porree mit dem Knoblauch darin anbraten. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen, salzen und pfeffern. Bei milder Hitze weichgaren. Die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Butter zugeben, die Lachsfilets damit regelmäßig beträufeln und bei milder Hitze garziehen lassen. Den Dill fein hacken und in die Butter geben. Zum Anrichten den Porree mit der Sahnesauce auf Tellern anrichten. Die Kartoffeln danebenlegen und je ein Lachsfilet darauf geben. Mit der restlichen Dillbutter beträufeln.

Horst Lichter am 09. Februar 2013