

Lachs in einer Salzkruste

Für 8 Personen

Fisch:

3 kg Lachs	4 kg Meersalz	8 Eiweiß
1 Tasse Wasser	Kräuter	1 Zitrone
2 Zehen Knoblauch		

Sauce Béarnaise:

250 ml Orangensaft	100 g kalte Butter	2 Eigelb
1 Zweig Estragon	Zitronensaft	Salz, Pfeffer

Tomaten-Pfirsich-Salat:

4 Pfirsiche	2 Tomaten	2 Orangen
400 ml Orangensaft	2 EL Estragon-Essig	2 EL Olivenöl
Zitronensaft	1 Zweig Estragon	Salz, Pfeffer, Zucker

Fisch:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Lachs gut säubern und den Kopf entfernen. Backpapier auf einem Backblech auslegen. Meersalz, Wasser und Eiweiß in eine Schüssel geben und vermengen. Pro kg Salz benötigt man 2 Eiweiß und einen kleinen Schuss Wasser. Die Masse darf nur feucht und geschmeidig, aber nicht zu flüssig werden.

Eine dicke Schicht Salzmasse auf das Backpapier geben. Den Lachs daraufsetzen und den Bauch mit Kräutern (Thymian, Rosmarin, Salbei, Petersilie), Zitronenscheiben und Knoblauch füllen. Mit der Salzmasse bedecken und rundum verschließen.

Etwa 35-40 Minuten im Ofen garen.

Das Backblech auf den Tisch stellen. Die Kruste mithilfe eines Fleischklopfers oder Hammers anschlagen und vorsichtig entfernen. Die Haut abheben und die Filets auslösen.

Sauce Béarnaise:

Den Orangensaft auf circa 3 EL Flüssigkeit einkochen, von der Herdplatte ziehen und etwas abkühlen lassen. Das Eigelb zur Reduktion geben und den Topf wieder zurück auf die warme Herdplatte stellen. Mit einem Schneebesen alles gründlich und schaumig aufschlagen. Den Topf beim Aufschlagen immer wieder von der Herdplatte nehmen. Die Masse darf nicht zu heiß werden, sonst flockt sie aus. Sobald die Masse eine gute Bindung hat und etwas fester wird, nach und nach kalte Butterstücke hinzufügen. Dabei immer kräftig weiterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Estragonblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und zur Soße geben.

Tomaten-Pfirsich-Salat:

Orangen schälen. Pfirsiche, Tomaten und Orangenfleisch in Stücke schneiden. Den Orangensaft auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Mit Olivenöl, Estragon-Essig, Zitronensaft, Pfeffer, Salz und 1 Prise Zucker zu einer Vinaigrette verrühren und mit den vorbereiteten Zutaten vermengen. Estragonblätter vom Stiel zupfen, fein hacken und zum Salat geben.

Den Lachs mit Sauce Béarnaise, Tomaten-Pfirsich-Salat oder anderen Beilagen servieren.

Rainer Sass am 03. Oktober 2020