

Lachs-Timbale mit Joghurt-Anis-Soße und Feld-Salat

Für 6 Personen

1 Stange Lauch	Salz	6 Garnelen
4 EL Olivenöl	Pfeffer	350 g Lachsfilet
300 ml Sahne	1 Ei	20 ml Cognac
1 EL Butter	50 ml Fischfond	2 Sternanis
100 g Feldsalat	150 g Joghurt	150 g Crème-fraîche
10 ml Anisschnaps	1 Schalotte	1 -2 EL Himbeeressig

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen. Den Lauch längs halbieren und in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Garnelen schälen, den Darm entfernen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl rundum braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gebratene Garnelen in grobe Stücke schneiden. Den Lachs fein schneiden, mit Sahne und Ei in einen Cutter geben und zu einer Farce verarbeiten. Mit Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken. 6 Timbaleförmchen (Becherförmchen aus Edelstahl, Inhalt ca. 100 ml) mit Butter ausstreichen und mit den blanchierten Lauchblättern auslegen, am oberen Rand jeweils 5 cm überhängen lassen, damit, wenn die Form gefüllt ist, auch die Oberfläche mit Lauch abgedeckt werden kann. Dann die Förmchen bis zur Hälfte mit Farce füllen, die Garnelen als Einlage platzieren und mit der restlichen Farce füllen. Mit den überhängenden Lauchblättern gut abdecken. Die Förmchen in ein Wasserbad stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten pochieren. Herausnehmen und stehen lassen. Fischfond aufkochen, Sternanis zugeben, auf 1-2 EL einkochen, abseihen und abkühlen lassen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Den Joghurt mit Crème-fraîche mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dem abgekühlten Fond vermischen, evtl. noch etwas Anisschnaps zugeben. Schalotte schälen und fein schneiden. 3 EL Olivenöl und Himbeeressig mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schalotte zugeben und den Feldsalat damit anmachen. Die Lachstimbale aus der Form stürzen und mit Sauce und Feldsalat anrichten.

Flora Hohmann am 15. November 2013