

Labskaus mit pochiertem Lachs

Für vier Personen

2 Zwiebeln, weiß	1 Dose Corned Beef	2 EL Schweineschmalz
200 ml Kalbsbrühe	400 g Kartoffeln, mehlig	1 Glas Rote Bete, 425 g
500 ml Olivenöl, nativ	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian
0,5 TL Fenchelsaat	4 Lachsfilets, à 100 g	4 Eier
25 g Butter	4 Cornichons	2 Zweige Dill
2 EL Gartenkresse	Pfeffer, Meersalz	

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Corned Beef grob würfeln. Die Zwiebeln im erhitzten Schmalz bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Das Corned Beef und die Brühe dazugeben, aufkochen lassen und anschließend durch den Fleischwolf drehen. Die Kartoffeln schälen, kochen und mit der Roten Bete ebenfalls durch den Fleischwolf drehen. Alles miteinander vermengen, nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl mit dem Lorbeerblatt, Thymian und dem Fenchelsaat erhitzen und mit Pfeffer würzen. Die Lachsfilets hinein geben und bedeckt sieben bis zehn Minuten bei geringer Hitze pochieren. Die Eier in einer beschichteten Pfanne in der heißen Butter zu Spiegeleiern braten. Wer will, kann auch wachsweiche Eier kochen und diese halbiert dazugeben. Den Labskaus auf die Teller geben, den Lachs anrichten und mit den geschnittenen Cornichons, gehacktem Dill, Gartenkresse und dem Spiegelei dazu servieren.

Tim Mälzer am 28. Dezember 2012