

Rezept

Lachs mit Lauch auf Kartoffel-Gurken-Gemüse

Ein Rezept von Lachs mit Lauch auf Kartoffel-Gurken-Gemüse, am 23.04.2024

Zutaten

600 g festkochende Kartoffeln	400 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
150 g Lauch (nur das Grüne)	Salz
150 g weiche Butter	3 Scheiben Toastbrot
3 EL Meerrettich (aus dem Glas)	Pfeffer
1 Salatgurke	2 Stängel Dill
1 Schalotte	1 EL Mehl
100 g Sahne	Cayennepfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	800 g Lachsfilet ohne Haut
2 EL frisch gepresster Zitronensaft	2 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Brühe aufkochen. Kartoffeln darin in 15-20 Min. weich garen. Kartoffeln mit einer Kelle aus der Brühe nehmen und beiseitestellen. Die Brühe ebenfalls aufbewahren.
2. Inzwischen den Lauch gründlich waschen und klein schneiden. Lauchstücke in kochendem Salzwasser in ca. 5 Min. weich garen, dann in ein Sieb abgießen und eiskalt abschrecken. 50 g Butter zerlassen. Den Lauch gut ausdrücken und mit der flüssigen Butter im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.
3. Das Toastbrot entrinden, würfeln und in einer Küchenmaschine fein zermahlen. Brösel mit 50 g weicher Butter, Meerrettich und dem Lauchpüree glatt rühren. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für das Gemüse die Gurke schälen und der Länge nach halbieren. Kerne mit einem Löffel auskratzen. Die Gurkenhälften würfeln. Dill waschen und trocken schütteln. Die Spitzen abzupfen und kleiner zupfen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Restliche Butter in einem Topf zerlassen. Schalottenwürfel darin anschwitzen. Das Mehl unterrühren. 200 ml Kartoffel-Brühe nach und nach unterrühren. Dann die Sahne dazugießen und unterrühren. Sauce etwas einkochen lassen und mit Salz, Cayennepfeffer und 1 Prise Muskat kräftig abschmecken. Gekochte Kartoffeln, Gurkenwürfel und Dill untermischen. Das Gemüse zugedeckt warm halten.
5. Den Backofengrill vorheizen. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Das Olivenöl in einer sehr großen Pfanne oder einer Fischpfanne erhitzen. Das Filet darin auf jeder Seite ca. 1 Min. anbraten. Das Lachsstück auf ein Backblech legen und gleichmäßig mit der Meerrettich-Lauch-Masse bestreichen.

6. Bestrichenes Lachsfilet unter dem heißen Grill im Backofen (unten) ca. 10 Min. gratinieren. Dann das Filet in 8 dünne Scheiben schneiden, am besten mit einem Elektromesser.
-
7. Das Kartoffel-Gurken-Gemüse auf Teller verteilen. Je 2 Lachsscheiben pro Portion darauf anrichten.