

Lachs-Schnitte auf Fenchel-Fondue mit Zucchini-Pistou

Für 2 Personen

200 g Wildlachs	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zucchini, klein	1 Knolle Fenchel, klein	100 ml Sahne
Butter	150 ml Fischfond	4 EL Wermut
1 Salbeiblatt	0,5 Bund Thymian	Cayennepfeffer
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Lachs waschen, abtupfen und in zwei gleichgroße Stücke schneiden. Die Fenchelknolle putzen, das Fenchelgrün entfernen und beiseite legen. Die Knolle in kleine Würfel schneiden und mit 100 ml Wasser, 100 Milliliter Fischfond, dem Wermut und dem Salbeiblatt in einen Topf geben und die Flüssigkeit einkochen, bis sie eine sirupähnliche Konsistenz erreicht. Anschließend mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und das Fenchelgrün unterheben. Die Zucchini waschen, die Schalotte abziehen und beides klein schneiden. Die Schalotte in Butter andünsten und die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Zucchini und den Knoblauch zu den Schalotten geben und ebenfalls andünsten lassen. Anschließend das Ganze mit dem restlichen Fischfond ablöschen. Den Thymian zupfen und klein hacken und über das Gemüse geben. Das Zucchini-Pistou mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lachsstücke in einer Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten leicht anbraten. Die Sahne steif schlagen, ein Esslöffel der Sahne unter das Fenchelfondue rühren und etwas Butter dazugeben. Die Lachsschnitten mit dem Fenchelfondue und dem Zucchini-Pistou auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Bierschenk am 14. Dezember 2010