

# Lachs-Filet in Weißwein-Soße, Kartoffel-Meerrettich-Püree

## Für zwei Personen

2 Stück Lachsfilet, à 150 g	300 g Kartoffeln, mehlig	1 Meerrettich, klein
200 g Zuckerschoten	3 Tomaten	2 Frühlingszwiebel
1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
1 TL Schmelzkäse	250 g Sahne	400 ml Fischfond
1 TL Schmand	50 g Sahne-Meerrettich	300 ml Weißwein, trocken
20 ml Zitronensaft	4 EL Worcestersauce	5 EL Meerrettich
1 TL Mehl	Senf, Zucker, Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln und den Meerrettich waschen, schälen und in Stücke schneiden. Anschließend die Kartoffeln in den Topf geben und circa 20 Minuten kochen lassen. Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Lachsfilet mit Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer würzen. Anschließend ein Stück Alufolie ausbreiten und den Lachs darauf legen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden, die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Eine Frühlingszwiebel waschen, die Wurzeln wegschneiden und den unteren Teil klein schneiden. Anschließend alles auf den Lachs legen und mit etwas Oregano und Thymian garnieren. Die Alufolie komplett um den Lachs wickeln, verschließen und das eingewickelte Lachsfilet für circa 15 Minuten in den Ofen geben. Die zweite Frühlingszwiebel waschen, die Wurzeln wegschneiden und den unteren Teil klein schneiden. Zwei Drittel der Zwiebel für die Zuckerschoten zur Seite legen. Eine Pfanne mit Butter auf mittlere Hitze erhitzen und die Frühlingszwiebel darin glasig andünsten. Anschließend einen Esslöffel Mehl darüber geben, alles umrühren, mit 250 Milliliter Weißwein und dem Fischfond ablöschen und für fünf Minuten köcheln lassen, sodass die Flüssigkeit einreduziert. Anschließend einen Schuss Sahne in die Pfanne geben, sowie etwas Schmand und Schmelzkäse, alles mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer und ein wenig Senf abschmecken. Alles noch einmal kurz köcheln lassen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, wieder in den Topf geben und anschließend mit einem Handmixer pürieren. Anschließend den Sahne-Meerrettich mit unter das Püree geben. Die restliche Sahne und circa 50 Gramm Butter dazugeben und unter die Kartoffel-Meerrettich-Masse mixen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf kleiner Flamme auf dem Herd stehen lassen. Einen Topf mit Wasser aufstellen. Die Zuckerschoten waschen, die Enden abschneiden, die Zuckerschoten in den Topf geben und kurz kochen. Anschließend die Zuckerschoten abgießen und sie in einer Pfanne mit etwas Butter andünsten. Etwas Zucker über die Zuckerschoten geben und diese karamellisieren. Die Zuckerschoten mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und vorsichtig aus der Alufolie auspacken. Den Lachs zusammen mit dem Kartoffel-Meerrettich-Püree, den Zuckerschoten und der Sauce auf einem Teller anrichten mit etwas frischem, geriebenem Meerrettich garnieren und servieren.

Gabriele Kirsch am 14. Januar 2013