

Lachs-Filet, Beurre blanc und Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Lachsfilet:	2 Lachsfilets à 150 g	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Abrieb	3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Estragon
1 TL Zitronensalz	Öl, Salz, Pfeffer	
Für den Kartoffelstampf:	500 g mehligk. Kartoffeln	3 Limetten, Abrieb
200 g Butter	100 g Parmesan	100 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, <pfeffer
Für die Rote Bete:	1 große Knolle Rote Bete	300 ml Gemüsefond
200 ml Fischfond	20 ml Weißweinessig	20 ml Weißwein
20 ml Wermut	3 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer
Für die Beurre blanc:	1 Schalotte	250 g eiskalte Butter
20 ml Sahne	20 ml Weißweinessig	20 ml milder Weißwein
10 ml Wermut	100 ml Fischfond	Puderzucker
Salz, Pfeffer		

Für das Lachsfilet: Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Lachs in eine passende Auflaufform legen. Auflaufform mit so viel Öl auffüllen, bis der Lachs vollständig bedeckt ist. In das Öl ebenfalls die Rosmarin- und Estragon-Zweige sowie den geschälten, angedrückten Knoblauch legen. Auflaufform in den Ofen schieben und den Lachs 30 Minuten garen. Lachs sorgfältig trockentupfen. Lachsfilet mit dem Flambierergas leicht angrillen. Vor dem Anrichten den Fisch mit Zitronensalz, Pfeffer und abgeriebener Zitronenschale würzen.

Für den Kartoffelstampf: Kartoffeln schälen, würfeln und in reichlich gesalzenem Wasser garkochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln zerstampfen. Schale der Limette abreiben. Parmesan ebenfalls fein reiben. Limettenabrieb, Parmesan sowie Crème fraîche, Butter und Sahne zu dem Kartoffelstampf geben. Mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rote Bete: Rote Bete schälen und zwei breite Ringe (circa 0,5 cm) aus der Mitte ausschneiden. Die Ringe in dem Sud aus Essig, Wein, Gemüsefond, Fischfond, Wermut und Rosmarin je nach gewünschter Bissfestigkeit garen. Anschließend einen großen Ring mit einem Serviering ausstechen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Beurre blanc: Schalotte abziehen und fein würfeln. Einen Esslöffel Butter im Topf zerlassen. Schalotte darin glasig dünsten, ohne dass sie Farbe bekommt.

Zügig mit dem Essig ablöschen. Wein, Wermut und Fischfond hinzufügen. Alles bis auf die Hälfte reduzieren lassen. Sahne hinzufügen und nochmal kurz aufkochen lassen.

Den Sud durch ein feines Sieb in ein schmales Gefäß füllen und mit einem Pürierstab aufschäumen. Kalte Butter würfeln. Nach und nach zum Sud geben und weiter aufschlagen, bis eine gebundene helle Sauce entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und falls nötig etwas Puderzucker abschmecken.

Im Serviering zunächst die Rote Bete, den Kartoffelstampf und zuletzt das Lachsfilet schichten. Die Beurre blanc in der Sauciere separat servieren.

Maria Schröpfer am 28. April 2025