

Konfierter Lachs mit Endivie

400 g Lachsfilet	1 Endivie	500 ml Olivenöl
Pflanzenöl	2 Schalotten	1 TL Senfpulver
2 EL fester Honig	3-4 Spritzer Apfelessig	1 Zitrone, Abrieb
1 Bund Dill	Salz, weißer Pfeffer	

Olivenöl auf 70°C erwärmen.

Lachsfilet evtl. von Gräten befreien, von der Haut runter schneiden, portionieren und in das warme Öl geben, für 7-8 Minuten konfieren.

Endiviensalat waschen und in feine Streifen schneiden.

Schalotten schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Beides zusammen in einer Pfanne mit Pflanzenöl anschwitzen, dabei mit Apfelessig, Salz, Senfpulver, weißem Pfeffer und dem Honig abschmecken.

Lachs aus dem Öl holen, mit Küchentuch vorsichtig abtupfen. Mit Salz, etwas Abrieb von der Zitrone und weißem Pfeffer würzen. Die Lachsportionen dann nochmal halbieren. Endivie auf Tellern anrichten, Lachs auf den Salat setzen und mit gehacktem Dill garnieren.

Björn Freitag am 21. Juni 2025