

Lachsfilet mit Spekulatiuskruste, Kartoffelpüree und Wurzelgemüse

 happy-mahlzeit.com/2021/12/11/lachsfilet-mit-spekulatiuskruste-kartoffelpuree-und-wurzelgemuese

Zutaten für 2 Personen

Für den Lachs mit Spekulatiuskruste:

- 400 g Lachsfilet, küchenfertig, ohne Haut und Gräten
- 1 Bio-Orange
- 1 Zitrone
- 50 g Spekulatiuskekse
- 50 g Semmelbrösel
- 50 g Butter
- 6 EL Olivenöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 1/2 TL getrockneter Majoran
- 1 Prise gemahlener Zimt
- Zucker
- grobes Meersalz
- Cayennepfeffer
- Schwarzer Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

- 250 g mehlig kochende Kartoffeln
- 30 g Haselnusskerne
- 150 ml Sahne
- 1 EL Olivenöl
- 30 g Butter
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für das Wurzelgemüse:

- 75 g Möhren
- 75 g Petersilienwurzeln
- 50 g Porree
- 100 ml Gemüsefond
- 20 g Butter
- 1/2 TL Zucker
- Muskatnuss

- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser für die Kartoffeln, in einem anderen Topf gesalzenes Wasser für das Wurzelgemüse zum Kochen bringen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser circa 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen, in den Topf zurückgeben und stampfen. Sahne erhitzen und mit einem Schneebesen unter den Stampf rühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

Haselnüsse grob hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Butter und Olivenöl in einem kleinen Topf aufschäumen lassen. Nüsse und Petersilie dazugeben, kurz andünsten und über das Kartoffelpüree geben.

Für die Spekulatiuskruste Schale der Orange dünn abreiben. Orange schälen und in dünne Scheiben schneiden. 1 EL Butter auf ein Blech streichen und mit den Orangenscheiben belegen. Majoran abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Orangenabrieb, Spekulatius und Majoran in einen Blitzhacker geben und fein zerkleinern. Die restliche Butter zerlassen, in einer Schüssel mit Spekulatiusmischung und Semmelbröseln verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zimt würzen.

Den Lachs in 4 gleich große Stücke schneiden und salzen. Die Spekulatiusmasse auf dem Fisch verteilen, gut andrücken, auf die Orangenscheiben setzen und im Ofen bei 220 Grad im oberen Drittel 10 – 12 Minuten backen.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Zitrone auspressen. Zitronensaft, etwas Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und Öl verrühren und mit Schnittlauch mischen. Vor dem Servieren den Lachs mit Schnittlauchöl beträufeln.

Für das Wurzelgemüse Möhren und Petersilienwurzeln schälen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Porree putzen und ebenfalls in 1/2 cm große Würfel schneiden. Möhren und Petersilienwurzeln 2 – 3 Minuten in Salzwasser kochen, dann abschütten. Butter, Zucker und Gemüsefond in einem Topf erhitzen und auf die Hälfte reduzieren. Porree, Möhren und Petersilienwurzeln hineingeben und zugedeckt 3 – 4 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Lachsfilet mit Spekulatiuskruste, Kartoffelpüree und Wurzelgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Thomas Grischko

Zubereitet von: Maximilian Klapsing

Quelle: Die Küchenschlacht vom 20. Dezember 2016

Episode: Wichtel-Gerichte