

Lachsfilet mit Meerrettichkruste, Kartoffel-Croûtons und Feldsalat

 happy-mahlzeit.com/2021/12/02/lachsfilet-mit-meerrettichkruste-kartoffel-croûtons-und-feldsalat

Zutaten für 2 Personen

Für den Fisch:

- 1 Lachsfilet mit Haut à 320 g
- 1 Stange Meerrettich
- 100 g Semmelbrösel
- 1 Schalotte
- 90 g Butter
- Salz

Für den Salat:

- 150 g Feldsalat
- 1 ½ EL Essig
- 1/2 TL Senf
- 1/4 TL Zucker
- 4 EL Rapsöl
- 50 ml Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Croûtons:

- 5 Drillinge
- 2 EL Butterschmalz
- Salz

Für die Creme:

- 6 EL Crème fraîche
- 1 Limette
- 1 Zitrone
- Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Grill vorheizen.

Den Lachs waschen, trockentupfen, die Haut abziehen und ggf. das tranige Mittelstück entfernen. Den Lachs in einer Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten kross anbraten.

Für die Kruste Schalotten abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Meerrettich reiben, einrühren und Semmelbrösel unterheben, sodass eine homogene Masse entsteht. Die Kruste in Frischhaltefolie packen, platt drücken und in die Tiefkühltruhe geben.

Den Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Aus Essig, Öl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren.

Für die Croûtons die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldgelb backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Den Lachs salzen, mit Meerrettichfarce bestreichen und auf gebutterter Alufolie im Ofen ca. 10 Minuten überbacken.

Die Crème fraîche mit Limettenschale, je 1 EL Saft der Limette und Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Lachs, den Kartoffel-Croûtons und dem Salat auf Tellern anrichten.

Rezept: Gerry Wrede

Quelle: Die Küchenschlacht vom 12. Dezember 2016

Episode: Adventliches Leibgericht