

Ostseelachs

Für den Fisch:

500g Ostseelachsfilet, ohne Haut
Fleur de Sel, grober Pfeffer
30 g Butter, zerlassen

Für das Sauerkraut:

80 g Möhren, 80 g Äpfel, 1 EL Öl
300 g Sauerkraut, Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker, 3 Wacholderbeeren
150 ml Fleischbrühe, 50 g Kartoffel

Für das Erbsenpüree:

75 ml Milch, 300 g Erbsen (TK)
½ EL fein geschnittene Minze
10 g Butter, Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Kaviar Sauce:

50 g Crème Fraîche, 1-2 EL Milch
1 EL fein geschnittener Dill
Salz, Pfeffer, 30 g Lachs-Kaviar

Außerdem:

Butter für das Blech
4 geölte Metallringe (ca. 10 cm Durchmesser), Dill



(1) Das Lachsfilet in 4 runde, etwa 1 cm dicke Scheiben mit 10 cm Durchmesser schneiden und kühl stellen.

(2) Für das Sauerkraut die Möhre und den Apfel schälen. Die Möhre in feine Streifen, das Apfelfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und beides in Öl hell anschwitzen. Das Kraut kurz mit garen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Wacholderbeeren würzen. Die Brühe angießen und alles zugedeckt 40 bis 45 min schmoren. Die Kartoffel schälen, reiben, 10 Minuten vor Ende der Garzeit unterrühren und das Kraut abschmecken.

(3) Für das Erbsenpüree die Milch aufkochen und die Erbsen darin kurz garen. Die Hitze reduzieren, die Erbsen noch 5 Minuten ziehen lassen, dann pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Minze, die Butter, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker unterrühren und das Püree warm halten.

(4) Den Backofen auf 120°C vorheizen. Den Lachs salzen, pfeffern, auf ein gebuttertes Blech legen und in 5 Minuten im vorgeheizten Ofen leicht glasig garen, dabei wiederholt mit zerlassender Butter bestreichen.

(5) Für die Sauce Crème Fraîche und Milch glatt rühren, dann den Dill, Salz, Pfeffer und den Kaviar unterheben. Je einen Ring auf einen vorgewärmten Teller stellen, ein Viertel des Erbsenpürees einfüllen, glatt streichen und ein Viertel des Krauts darauf verteilen. Die Ringe entfernen, den Lachs darauf anrichten, mit der Sauce beträufeln und mit Dill garnieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**