

Wildlachs mit Kartoffel-Lauch-Püree



Für 4 Portionen

Für das Kartoffel-Lauch-Püree:

350 g mehlig kochende Kartoffeln, Salz

20 g Butter, Muskatnuss

100 ml heiße Milch

150 g Lauch, in feine Streifen geschnitten
und in Salzwasser blanchiert

1-2 EL geschlagene Sahne

Für den Lauch:

4 Wildlachfilets, je etwa 125 g

100 g Butter, Zitronensaft, Salz

Außerdem:

Butter für die Form und den Lachs

Frittiertes Lauchstroh, 4 TL Kaviar

(1) Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser garen. Abgießen, die Kartoffeln sofort durch die Presse drücken und die Butter zufügen. Das Kartoffelpüree mit Salz und Muskat würzen. Erst die Milch und den gut abgetropften Lauch unter das Püree rühren, dann die Sahne unterheben und das Püree pikant abschmecken.

(2) Die Lachsscheiben entgräten und ringsum salzen. Eine feuerfeste Form mit Butter austreichen, die Lachsstücke nebeneinander einlegen und mit etwas Butter bestreichen. Die Form mit Klarsichtfolie verschließen und den Fisch bei 80 °C im vorgeheizten Ofen auf der untersten Stufe 10 bis 12 Minuten garen. Anschließend den Lachs kurz ziehen lassen.

(3) Die restliche Butter leicht bräunen, mit Salz und Zitronensaft würzen und mit dem Schneebesen leicht aufschäumen. Den Lachs mit dem Püree und etwas Lauchstroh anrichten, mit der gebräunten Butter umgießen und das Püree jeweils mit einem Löffel Kaviar garnieren.

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

