

Horst Lichter | Lachsfilet mit Kartoffelhäubchen

Zutaten für 4 Personen:

- 750 g Lachsfilet
- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 8 kleine Tomaten
- 190 g Butter
- 160 g Sahne
- 100 g Parmesan am Stück
- 3 TL Dijon-Senf
- 3 – 4 EL Zitronensaft
- je 2 Kerbel- und Dillstiele
- 1 Eigelb
- gemischte Salatblätter
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 90 °C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.

Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in 8 gleich große Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Kerbel und Dill waschen, trocken tupfen und in Stücke zupfen. Lachsstücke auf ein Backblech legen und 120 g Butter in Flocken darauflegen. Die Kräuter darauf verteilen und den Fisch im Backofen auf mittlerer Schiene 10 – 15 Minuten garen.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. 3 EL Butter und 125 g Sahne unter den Kartoffelschnee rühren. Mit Salz, Pfeffer, geriebenem Muskatnuss und Senf abschmecken. Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Die Tomaten waschen und jeweils einen Deckel abschneiden. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan fein reiben. Den geriebenen Käse und die restliche Butter in Flocken auf den Tomaten verteilen.

Die Kartoffelmasse gleichmäßig auf die Lachsstücke spritzen. Die restliche Sahne mit dem Eigelb verquirlen und das Kartoffelpüree damit bestreichen. Tomaten zum Fisch auf das Backblech geben und im Backofen weitere 10 Minuten garen.

Salatblätter waschen, trocken schütteln, auf Teller verteilen. Je 2 überbackene Lachsscheiben und Tomaten darauf anrichten.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 19.01.2008

Prominente Gäste: Ariella Ahrens & Semino Rossi