

Rainer Sass: Lachs mit Wasabi-Sahne und Kartoffel-Püree

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/rainer-sass-lachs-mit-wasabi-sahne-und-kartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen

Für das Püree:

- 6 große Kartoffeln
- 50 g Butter
- 250 ml Sahne
- Meersalz
- frischer Wasabi
- Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse pressen. Die Butter in einem Topf erhitzen und bräunen. Anschließend die Butter durch ein Sieb gießen und zu den Kartoffeln geben. Die Sahne erhitzen, reduzieren und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Den Wasabi reiben und auf einen Teller geben. Nun das Püree vorsichtig – wer mag – mit dem Wasabi, Salz und Muskat abschmecken.

Für die Wasabi-Sahne:

- 250 ml Sahne
- etwas hellen Apfelessig
- frischer Wasabi

Zubereitung:

Die Sahne in einem Topf erhitzen und immer wieder kräftig schlagen. Einen Schuss Apfelessig dazugeben. Auch hier den Wasabi auf einen kleinen Teller reiben und die Sahne nach Geschmack mit dem Wasabi würzen.

Für das Lachs-Topping:

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Limone
- etwas Apfelessig
- Zucker
- ggf. Schuss Sekt

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln in breite Ringe schneiden. Etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und einen Schuss Apfelessig und Limone (wer mag, auch einen Schuss Sekt) angießen. Die Frühlingszwiebeln dazugeben und schwenken.

Für den Lachs:

- 1 dünn geschnittene Lachsseite mit Haut
- Meersalz
- Olivenöl

Zubereitung:

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Lachs portionieren, salzen und in einer Pfanne auf beiden Seiten für etwa 20 Sekunden anbraten.

Zum Anrichten die Wasabi-Sahne auf einen Teller geben. Den Lachs darauf setzen und mit den Frühlingszwiebeln garnieren. Das Kartoffel-Püree daneben anrichten.

Rezept: Rainer Sass

Quelle: Kerners Köche vom 14.10.2017