



Maria Schröpfer

Konfiertes Lachsfilet mit Beurre blanc, Kartoffelstampf und aromatisierter Rote Bete

Zutaten für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

2 Lachsfilets à 150 g, ohne Haut
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Abrieb
 3 Zweige Rosmarin
 3 Zweige Estragon
 1 TL Zitronensalz
 Neutrales Öl, zum Konfieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Lachs in eine passende Auflaufform legen. Auflaufform mit so viel Öl auffüllen, bis der Lachs vollständig bedeckt ist. In das Öl ebenfalls die Rosmarin- und Estragon-Zweige sowie den geschälten, angedrückten Knoblauch legen. Auflaufform in den Ofen schieben und den Lachs 30 Minuten garen. Lachs sorgfältig trockentupfen. Lachsfilet mit dem Flambierer leicht angrillen. Vor dem Anrichten den Fisch mit Zitronensalz, Pfeffer und abgeriebener Zitronenschale würzen.

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 3 Limetten, Abrieb
 200 g Butter
 100 g Parmesan
 100 g Crème fraîche
 100 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in reichlich gesalzenem Wasser garkochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln zerstampfen. Schale der Limette abreiben. Parmesan ebenfalls fein reiben. Limettenabrieb, Parmesan sowie Crème fraîche, Butter und Sahne zu dem Kartoffelstampf geben. Mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die aromatisierte Rote Bete:

1 große Knolle Rote Bete
 300 ml Gemüsefond
 200 ml Fischfond
 20 ml Weißweinessig
 20 ml Weißwein
 20 ml Wermut
 3 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen und zwei breite Ringe (circa 0,5 cm) aus der Mitte ausschneiden. Die Ringe in dem Sud aus Essig, Wein, Gemüsefond, Fischfond, Wermut und Rosmarin je nach gewünschter Bissfestigkeit garen. Anschließend einen großen Ring mit einem Servierring ausstechen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte
 250 g eiskalte Butter
 20 ml Sahne
 20 ml Weißweinessig
 20 ml milder Weißwein
 10 ml Wermut
 100 ml Fischfond
 Puderzucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Einen Esslöffel Butter im Topf zerlassen. Schalotte darin glasig dünsten, ohne dass sie Farbe bekommt. Zügig mit dem Essig ablöschen. Wein, Wermut und Fischfond hinzufügen. Alles bis auf die Hälfte reduzieren lassen. Sahne hinzufügen und nochmal kurz aufkochen lassen.

Den Sud durch ein feines Sieb in ein schmales Gefäß füllen und mit einem Pürierstab aufschäumen. Kalte Butter würfeln. Nach und nach zum Sud geben und weiter aufschlagen, bis eine gebundene helle Sauce entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und falls nötig etwas Puderzucker abschmecken.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Im Servierring zunächst die Rote Bete, den Kartoffelstampf und zuletzt das Lachsfilet schichten. Die Beurre blanc in der Sauciere separat servieren.



Laut WWF ist **Pazifischer Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand April 2025*):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)