Gebratener Lachs mit Pastinakenpüree und Meerrettichschaum

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Für das Pastinakenpüree:
600 g Pastinaken
60 g Butter
200 g Frischkäse
20 ml Sahne
1 Prise Muskatnuss
Salz

Für den Meerrettichschaum:
2 Schalotten
1 EL Butter
50 ml Weißwein
250 ml Fischfond
150 ml Sahne
80 g frischer Meerrettich
Salz
Pfeffer
50 g Butter
2 EL geschlagene Sahne
3 EL Schnittlauch, in Röllchen

Für den Lachs:
4 Lachsfilets mit Haut à 250 g
Rapsöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Pastinaken schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser etwa 15 Minuten garkochen.
Die weich gekochten Pastinaken abgießen, Butter, Sahne, geriebene Muskatnuss und Salz dazu geben und mit einem Stampfer zu Püree stampfen.
Den Backofen auf 175 °C vorheizen, da dieser später für den Lachs benötigt wird.

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Fischfond und Sahne aufgießen. Den Meerrettich schälen, fein reiben und mit in die Sauce eingeben und alles um ein Drittel einkochen lassen.
Die Soße durch ein feines Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Sahne hinzugeben, schaumig aufmixen und zum Schluss den Schnittlauch unterrühren.

Lachsfilet waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lachsstücke kurz von beiden Seiten anbraten. Danach 5 Minuten in den vorgeheizten Backofen legen.

Das Pastinakenpüree auf einem Teller anrichten, den Lachs darauflegen und zusammen mit dem Meerrettichschaum anrichten.

Guten Appetit!