

Wildlachs mit Kohlrabi-Cranberry-Gemüse und Maronenstampf



Für den Stampf:

500 g Kartoffel(n), mehligkochend
100 g Butter
150 ml Sahne
50 g Maronen, vorgegart
Muskatnuss, gemahlen

Für das Gemüse:

400 g Kohlrabi
1 Staudensellerie
1 EL Butter
100 g Cranberrys
50 ml Gemüsefond
2-3 EL Honig

Für den Fisch:

4 Wildlachs-Filets, küchenfertig (à ca. 150 g)
1 EL Pflanzenöl
1 EL Butter
2 Knoblauchzehen
4 Thymianzweig(e)
Salz & Pfeffer

Für den Schaum:

100 ml Fischfond
1 TL Sojasauce
2-3 Safranfäden
Saft von 1/2 Bio-Limette(n)
50 g Butter
50 ml Sahne



GRAEF
Stabmixer HB
501 in weiß



Le Creuset
Backblech hoch



Rösle
Kartoffelstampfer



Rösle Kochtopf
EXPERTISO



Zassenhaus
Geschenkset
FRANKFURT,
Olivenholz



PEUGEOT Tahiti
aus Buche
weiß/schwarz im
Set 20 cm



GEFU
Muskatmühle
Moscata Laser
Cut



AMT
Fischpfanne aus
Aluguss



Silit Antihaf
Pfanne Domus



Kochmesser
KochForm, 21
cm

1

Den Backofen auf 185-190 °C vorheizen. Für den Stampf die Kartoffeln waschen und ca. 1 Stunde im Ofen weich garen. Die Kartoffeln danach herausholen, leicht ausdampfen lassen und schälen. Die Kartoffeln fein zerstoßen.

2

Die Butter zusammen mit der Sahne zum Kochen bringen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffeln mit der Sahnemischung zu einem cremigen Stampf vermengen. Danach die Maronen unterheben.

3

Kohlrabi sowie Staudensellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Butter im Topf schmelzen und die Gemüsewürfel darin anschwitzen. Den Fond angießen, Cranberrys hinzugeben und alles ca. 8 Minuten garen. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

4

Den Lachs mit Salz würzen. Die 2 Knoblauchzehen schälen und andrücken. Die Pfanne erhitzen, das Öl zugeben

und die Filets jeweils von beiden Seiten 2-3 Minuten kräftig anbraten. Auf mittlerer Stufe die Butter, die angeprückelten Knoblauchzehen sowie den Thymian hinzugeben und mehrere Minuten mit dünsten. Die Butter zum Schluss über den Fisch träufeln.

5

Für den Schaum alle Zutaten in einem Topf aufkochen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Danach mit Hilfe eines Stabmixers aufschäumen.

6

Den Stampf und das Gemüse auf Teller verteilen und den Fisch darauflegen. Etwas Schaum und nach Belieben Kerbelblättchen über das Gericht geben.