

Lachsfilet mit zweierlei Lauch und Butterreis

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Lachsfilets a 200 g
- 1 El. Pflanzenöl
- 120 g weiche Weihenstephan Butter
- 4 Schalotten
- 200 ml trockener Weißwein
- 100 ml trockener Martini
- 250 ml Gemüse- oder Geflügelfond
- 1 Tl. Stärke
- Salz, Cayennepfeffer
- 1-2 Tl. grobkörniger Senf
- 2 Stangen Lauch
- 150 ml Gemüsebrühe
- 240 g Reis
- 200 ml Weihenstephan Schlagrahm
- 150 g kalte Butterwürfel Weihenstephan

Zubereitung

Den Backofen auf 85°C vorheizen. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und mit etwas Salz würzen. 1 El. Öl in einer Pfanne erhitzen und von beiden Seiten 1-2 Min. anbraten. Mit 40 g weicher Butter bestreichen und auf ein Backblech geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Ofen 30-35 Min. garen lassen.

Für die Buttersauce die Schalotten schälen und fein würfeln. 20 g Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten 1-2 Min. andünsten. Mit Weißwein und Martini ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Fond angießen und 10 Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen. Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce abbinden. Mit einem Mixstab fein pürieren und durch ein feines Sieb gießen. Mit Salz, Cayennepfeffer und 1-2 Tl. Senf würzen.

Den Lauch längs halbieren und waschen. Das Grün in feine Streifen und das weiße in Rauten schneiden. Die Lauchstreifen in kochendem Salzwasser 30 Sek. blanchieren, kalt abschrecken und gut trocken tupfen. Das Öl erhitzen und die Lauchstreifen knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen. 20 g Butter in einem Topf erhitzen und die Rauten vom Lauch 2-3 Min. anschwitzen. Gemüsebrühe dazugeben und abgedeckt bei niedriger Hitze 10 Min. weich garen. Zum Schluss 100 ml Schlagrahm untermischen, kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Reis nach Packungsangabe kochen, abgießen und mit 40 g Butterflockchen verfeinern.

Die Sauce nochmal aufkochen. 100 ml Schlagrahm halb steif schlagen und mit 150 g kalten Butterwürfeln schaumig aufmixen. Die Lachsfilets mit Lauchgemüse, Reis, der Buttersauce und dem Lauchstroh servieren.