

Alaska-Wildlachs auf der Haut gebraten mit grüner Erbsencreme und Safran-Limonen-Nage

Zutaten für 4 Personen

280 g	Alaska-Lachsfilet mit Haut
200 g	Feine Erbsen TK
0,1 l	Sahne
0,05 l	Oliven-Öl
	Salz, Muskat

Fond

Lachsgräten

1	kleine Zwiebel
2-3	Lorbeerblätter
100 g	Sellerie
2-3	Pfeffer- und Piementkörner
100 g	Karotten
0,1 l	trockener Weißwein
	Safran(Fäden oder gemahlen)
1 cl	Noilly Prat (frz. Wermut)
1 cl	Pernod (frz. Anisschnaps)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Butter, Limonen-Olivenöl



Zubereitung

Safran-Limonen-Nage (Sud)

Die Lachsgräten unter fließendem Wasser abspülen und zerkleinern. Das gewürfelte Gemüse und die Karkassen (Gräten) in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit 0,75 l Wasser auffüllen. Die Gewürze in den Topf geben, ca. 20 Min. köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Den Fond auf die Hälfte reduzieren, kalte Butterflocken zufügen und mit Noilly Prat, Pernod, Limonen-Olivenöl, Safran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Erbsencreme

Erbsen in Salzwasser kurz blanchieren und noch heiß mit der ebenfalls heißen Sahne sehr fein mixen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Lachsfilets in Olivenöl und Butter auf der Haut von jeder Seite ca. 2 bis 3 Min. goldbraun braten. Auf der Erbsencreme anrichten und mit Nage umgießen.



2007

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE
Rezept und Foto nachweise: ASMI