

Zart gegarter Alaska-Wildlachs auf grüner Erbsencreme mit Safransauce

Zutaten für 4 Personen

280 g Filet vom Alaska-Wildlachs
200 g Feine Erbsen TK
0, 1 l Sahne
0,05 l Oliven-Öl
Salz, Muskat

Fond

Lachsgräten
1 kleine Zwiebel
2-3 Lorberblätter
100 g Sellerie
2-3 Pfeffer- und Pimentkörner
100 g KarottenOlivenöl
0,1 l trockener Weißwein
Safran(Fäden oder gemahlen)
1 cl Noilly Prat (fr. Wermut)
1 cl Pernod (fr. Anisschnaps)
0,2 l Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl



Zubereitung

Safransauce

Die Lachsgräten unter fließendem Wasser abspülen und zerkleinern. Das gewürfelte Gemüse in Olivenöl farblos anschwitzen und die Karkassen (Gräten) zufügen, 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 und mit der Sahne, Safran, Noilly Prat und Pernod nochmals einkochen. Abschließend mit 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 mit Olivenöl bestreichen und mit grobem Salz würzen, bei 50° C im Ofen bei trockener Hitze ca. 15 Min. garen. Anschließend auf der Erbsencreme, mit Safransauce anrichten.