

Lachsschnitte gratiniert mit Lachsmousse auf Champagner-Graupen

Zutaten für 4 Personen

600 g Alaska-Lachsfilet
200 ml Sahne
1 Ei
1 cl Noilly Prat (frz. Wermut)
1 cl Pernod (frz. Anisschnaps)

120 g Graupen
1 kleine Zwiebel
0,2 l Geflügelbrühe
Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Champagner,
Rosmarin, Thymian
Olivenöl, Butter



Zubereitung

Champagnergraupen

Gewürfelte Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, die Graupen zugeben und ca. 2 Min. glasig dünsten. Mit Champagner ablöschen und dann unter Rühren mit der Brühe auffüllen. Thymian und Rosmarin zufügen und aufkochen. Anschließend auf kleiner Hitze ca. 15 bis 20 Min. quellen lassen, zwischendurch umrühren. Zum Schluss die Kräuter wieder entfernen sowie den fein-gehackten Schnittlauch und die Butter unterarbeiten.

Die Farce

Aus 200 g Alaska-Lachsfilet kleine Würfel schneiden. Die gekühlten Lachswürfel mit Salz und Pfeffer würzen und im Cutter oder dem Mixaufsatz einer Küchenmaschine fein cuttern. Sahne, Ei, Pernod und Noilly Prat zufügen und alles zu einer homogenen Masse mixen. Die Farce durch ein Haarsieb streichen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Nun die Lachsfarce auf die portionierten Lachsschnitten auftragen. Im Ofen bei 180° c ca. 7 Min. garen. Die gratinierten Lachsschnitten auf den Champagnergraupen anrichten.