

Lachs an Sauerampfersauce

Zutaten: (für 4 Personen)

- 600 g Lachsfilet, ganz, pariert
- 40 cl Doppelrahm
- 4 cl Noilly Prat (Vermouth)
- 8 cl Sancerre (trockener Sauvignon blanc)
- 80 g frischer Sauerampfer
- 2 Schalotten
- 40 g Butter
- ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 32 cl Fischfumet

Zubereitung:

- Den Lachs in gleich grosse Tranchen à ca. 150 g schneiden.
- Die Tranchen einzeln zwischen zwei Klarsichtfolien legen und mit einem Pfannenboden oder einem Fleischklopper vorsichtig anklopfen (aplatir) sodass alle Tranchen gleich dünn (ca. 1 cm) sind. Die Ränder zuschneiden, alle Portionen sollten gleich aussehen.
- Die Blätter vom Sauerampfer zupfen, grosse Blätter gegebenenfalls halbieren.
- Schalotten hacken.
- In einer Sauteuse den Fischfumet, den Sancerre, den Noilly Prat und die Schalottenwürfel zusammen aufkoche und stark reduzieren, bis die Restflüssigkeit sirupartig und glänzend ist.
- Doppelrahm hinzufügen, leicht köcheln lassen und rühren, bis die Sauce gebunden ist.
- Sauerampfer 25 Sekunden (!) in die Sauce geben und die Pfanne schwenken, nicht rühren, keinen Schneebesen verwenden. Im gleichen Zug die gewürfelte, kalte Butter hinzufügen.
- Würzen mit Salz und Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft. Sauce warmhalten, aber nicht mehr kochen.
- Beschichtete, flache Teflonpfanne erhitzen.
- Lachstranchen auf der nicht so schönen Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dieser Seite ohne Öl exakt 25 Sekunden anbraten. Danach wenden und nochmals 15 Sekunden anbraten. Sofort aus der Teflon-Pfanne heben und vorsichtig mit Küchenpapier abtupfen.
- Sauce auf vier heissen Tellern verteilen.
- Lachs vorsichtig mit der gewürzten Seite nach unten auf einem Spachtel auf der Sauce anrichten. Würzen mit wenig Salz.
- Bei diesem Rezept ist die Vorbereitung aller Komponenten sehr wichtig. Die Zubereitung des Gerichtes muss sehr schnell gehen, das Gericht muss sofort serviert werden.