

Frisch gekocht
Freitag, 3.März 2017



Rezept von Andreas Wojta

Gedämpfter Lachs auf Fisolengröstl im Dillsud

40 Minuten /aufwendig



Zutaten für 4 Personen

600 g Lachsfilet (ohne Haut), 2 Zweige Thymian, 2 Zweige Rosmarin, 2 angedrückte Knoblauchzehen, Olivenöl, 1/8 l Weißwein, 1/16 l trockener Wermut (Noilly Prat), 2 Schalotten (halbiert), ca. 1/4 l Wasser zum Untergießen, Salz, 2 EL kalte Butterwürfel, 1 kleiner Bund Dille (gehackt).

Für das Fisolengröstl: 200 g kleine Erdäpfel (speckige Sorte), 200 g Fisolen, 100 g Zwiebel (fein geschnitten), 2 EL Butter, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Lachsfilet in ca. 4 cm breite Scheiben streifen.

Die Schalotten mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen, mit Wasser aufgießen und mit Salz würzen. Den Fond aufkochen, beiseite ziehen und die Lachsstücke einlegen. Den Lachs zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Danach vorsichtig aus dem Fond heben und auf einem warmen Teller bereitstellen.

Den Fond abseihen, aufkochen lassen und mit kalter Butter montieren. Zum Schluss frisch gehackte Dille unterheben.

Für das Fisolengröstl die Erdäpfel bissfest kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Fisolen in Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und klein schneiden. Zwiebel in aufschäumender Butter anrösten, die Erdäpfel zugeben und darin knusprig rösten. Die Fisolen unterheben, nochmals durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs mit dem Dillsud und dem Fisolengröstl auf Tellern anrichten.