

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Confiertes Wolfgangseelachs mit mariniertem Spargel und Kartoffel-Blinis

**Koch: Alexander Lagger**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Lachs

- 8 Stück Lachsfilets à 70 g (entgrätet)
- 450 g geklärte Butter
- Salz
- Abrieb einer Zitrone

Für den Spargel

- 400 g weißen Spargel
- Salz
- 1 EL Kapern (in Salz eingelegt)
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 TL Honig
- 3 EL Olivenöl
- etwas Kerbel & Zitronenmelisse
- ½ Bund Schnittlauch

#### Für die Blinis

- 500 g Kartoffeln (mehlig)
- 2 Eiklar
- 2 Eidotter
- 2 TL Speisestärke
- 2 TL Mehl (glatt)
- 1 Msp. Backpulver
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

#### Für die Garnitur

- 100 g Sauerrahm
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 30 g Süßwasserkaviar
- Salz
- Schnittlauch

### Zubereitung

1. Für den confierten Wolfgangsee-Lachs zuerst die geklärte Butter in einem Topf auf exakt 70° C erhitzen. Dann die entgräteten Lachs-Stücke hineinlegen und mit etwas Zitronenabrieb und ein wenig Salz würzen. Den Lachs 10-12 Minuten in der Butter confieren lassen, dabei die Temperatur konstant halten. Den gegarten Fisch anschließend vorsichtig aus der Butter heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Für den marinierten Spargel den weißen Spargel waschen, die holzigen Enden entfernen und die Stangen schälen. Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Spargelstangen 3-4 Minuten darin bissfest blanchieren, dann herausheben.

**Tipp:** Grüner Spargel sollte nach dem Kochen in Eiswasser abgeschreckt werden, damit er die kräftige grüne Farbe behält.

3. Für die Spargel-Marinade die Kapern in ein kleines Sieb geben, das Salz abspülen und die Kapern danach grob hacken und in eine Schüssel geben. Dann den Zitronensaft, den Honig und das Olivenöl dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Die feingehackten Kräuter (Zitronenmelisse, Kerbel, Schnittlauch) hinzufügen.

4. Nun den abgetropften Spargel in grobe Stücke schneiden, diese in die Marinade geben, vorsichtig durchmischen und etwa 20 Minuten darin ziehen lassen. Den Spargel mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

5. Für die Kartoffel-Blinis die mehligten Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden, in Salzwasser weichkochen und anschließend abgießen und ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln durch eine Presse drücken oder fein zerstampfen und in einer Schüssel mit den Eidottern, der Speisestärke, dem Mehl, dem Backpulver, etwas Salz und Pfeffer sowie einer Prise geriebener Muskatnuss vermengen. Das Eiklar in der Küchenmaschine (oder mit einem Schneebesen) steif schlagen und vorsichtig unter den Kartoffelteig heben.

6. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und mehrere kleine Portionen Teig (ca. je 2 EL) in die Pfanne geben und diesen zu runden Blinis formen. Die Blinis zirka 2 Minuten pro Seite bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

7. Zum Schluss je zwei Kartoffel-Blinis mittig auf einen flachen Teller setzen. Den Sauerrahm leicht salzen, mit Zitronenabrieb aromatisieren und je einen Klecks davon auf die Blinis geben. Außerdem jeweils 1 EL Süßwasserkaviar darauf geben, rundherum den marinierten Spargel anrichten und pro Teller zwei confierte Lachstranchen darauflegen. Das Gericht mit feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.