

BER STADT

► Hier gibt's
jede Woche
Rezepte oder
Küchentipps



itte

paradies mit einer urigen
inner-Grill in den Maximili-
Euro) können die Gäste,
lotte Gräfin von Oeyn-
genießen. Dazu gibt
Austern oder deutschen
zu mieten.

grill.de, die Brenner-
Uhr geöffnet



im Pau-
bettern
und 80
serviert
ute
bis 6.
nn-
f-



Lachs mit Kartoffelpüree
und Meerrettich

Im Advent gibt's Fisch auf den Tisch

Schnell und leicht gemacht, das ist mein lauwarmer Lachs mit Kartoffelpüree. Und so geht's:

Zutaten für vier Personen

- * 750 g mehlig Kartoffeln
- * Salz, 1/4 Milch
- * Handwarme 150 g Butter (oder mehr nach Wunsch)
- * Salz, 1 Prise Muskat, etwas Kümmelsamen, 1 bis 2 Zweige Petersilie
- * 600 g frischer Lachs

- * Fleur de Sel (Meersalzflocken)
- * Schnittkresse zur Garnitur
- * Frischer Meerrettich (Wurzel) zum Reiben
- * 150 g kalte Butter
- * Thymian, Schale von 1/2 Bio-Zitrone in Streifen, Salz

Ich wasche die Kartoffeln, bevor ich einen Topf mit kaltem Wasser aufsetze und sie hineingebe. Dazu kommen noch eine Prise Salz, Petersilie sowie der Kümmel. Ich lasse die Kartoffeln je nach Größe 25 bis 30 Minuten gar kochen, gieße sie ab und lasse sie auskühlen. Dann erst schäle ich sie, presse sie in eine Schüssel und arbeite nach und nach die handwarme Butter mit einem Holzlöffel ein. Anschließend rühre ich mit dem Löffel so viel aufgekochte Milch ein, bis ich die Konsistenz erreicht habe, und schmecke mit Salz und Muskat ab.

Den Lachs habe ich währenddessen mit einem scharfen Messer in feine Scheiben geschnitten. Ich lege diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, würze vorsichtig mit Salz und Pfeffer und schiebe das Blech bei 80 Grad in den vorgeheizten Backofen. Je nach Dicke der Scheiben brauchen sie acht bis 12 Minuten, um gar, aber noch saftig zu sein. Erst nach dem Garen gebe ich etwas Fleur de Sel über den Fisch.

Zur Nussbutter: Ich gebe kalte Butter in einen Topf und lasse sie bei mittlerer Hitze zerlaufen, bevor ich die Temperatur erhöhe und die Butter unter ständigem Rühren braun werden lassen. Die Molke soll sich, anders als bei Butterschmalz, nicht vom Fett trennen. Wenn die Butter braun geworden ist, gebe ich Thymian und Zitronenschale dazu, salze, stelle den Topf in eine Schüssel mit kaltem Wasser, rühre die Butter weiter, bis sie lauwarm ist, nehme die Zitronenschale wieder heraus und stelle sie beiseite.

Das Püree auf vorgewärmte Teller streichen, die Lachsscheiben darauf, Nussbutter darüber und Meerrettich mit der feinen Reibe obendrauf.

► Hans Jörg Bachmeier ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant „Blauer Bock“ und hat seit 2012 eine Kochsendung im BR.

