

Lachs mit Lauchpüree und Kaviar



Zutaten für 4 Personen

- 4 Tranchen Zuchtlachs (mit Bauchlappen), jede etwa 150g
- 350g mehlig kochende Kartoffeln
- 70g Butter
- 100ml Milch
- 2 grosse Lauchstangen
- 2 EL Sauerrahm
- 4 EL [Kaviar](#)
- weisser Pfeffer

Zubereitung

Lachs im Ofen garen: Backofen auf 85° C vorheizen, Ober- und Unterhitze.

Lachstranchen leicht auf allen Seiten salzen. Ofenfeste Form ausbuttern, Fisch hineingeben und 2 EL Butter als Flöckchen darüber verteilen. Form mit Klarsichtfolie gut verschliessen. Auf der unteren Backofen-Schiene, je nach Dicke der Lachstranche zirka 20–25 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form noch einige Minuten ziehen lassen.

Lauchpüree zubereiten: Für das Lauchpüree zuerst Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten und durch das Passvite oder eine Kartoffelpresse drücken. In einem Topf Milch mit 2 EL Butter erwärmen, mit Meersalz, Weissm Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebener Muskatnuss kräftig abschmecken und mit dem Püree verrühren.

Dann das grüne Ende vom Lauch in feine Streifen schneiden, in Salzwasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken und im Mixer mit dem Sauerrahm fein pürieren, pürierter Lauch nach Belieben mit pürierten Kartoffeln gut zu einem Lauchpüree verrühren.

Fertigstellen und Anrichten: Restliche Butter bei mittlerer Temperatur unter Rühren goldbraun aufschäumen lassen. Die Lachstranchen auf warme Teller geben, einen grossen Löffel Lauchpüree daneben anrichten und mit der braunen Butter übergiessen. Einen grossen Löffel Kaviar auf den Lachs geben.

Dazu passt zum Beispiel junger Spinat.