Lachs im Kokosfett pochiert auf Champagner Kraut und Trüffelschaum

40 Minuten

2 Portionen

Zutaten

- 2 Stück Lachsfilet ohne Haut (Portionsgröße)
- 400 g kaltes Wasser
- 16 g Meersalz
- 1 Packung Sauerkraut
- 1/2 Becher Schlagobers (Sahne)
- 100 ml starke Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 70 ml Champagner oder Prosecco
- 1-2 große, geschälte, rohe Kartoffeln
- etwas Petersilie
- 60 g kalte Butter
- 800 g Ceres Kokosfett
- 80 g Selleriestreifen
- 100 ml starke Gemüsebrühe

Wir servieren einen pochierten Lachs auf einem cremigen Champagnerkraut dazu gibt es einen Trüffelschaum und Pariser Kartoffeln.

Für den Lachs haben wir uns eine neue Zubereitungsform überlegt: Die Lachsfilets werden zuerst für eine Stunde in eine 4% Salzlacke gelegt. Der Lachs erhält dadurch ein leichte Würzung und das Filet wird sogar kompakter und fällt nicht mehr so leicht auseinander.

Danach werden die trocken gelegten Lachsfilet mit 90°C heißem Ceres Kokosfett übergossen und garen unter Luftabschluss bei sanfter Temperatur. Das ist ein vereinfachtes Sous-vide verfahren, ganz ohne Plastikbeutel und Vacuummaschine. Das Lachsfilet ist je nach Dicke in ca. 5-7 Minuten gegart und innen noch glasig. So schmeckt Lachs vorzüglich!

Das Kokosfett kann nach dem Abkühlen mit Dill, Salz, Pfeffer und einigen klein geschnittenen Scheiben vom Räucherlachs zu einem Aufstrich verfeinert und über die Feiertage zur Jause gereicht werden.

Die Pariser Kartoffeln werden aus rohen Kartoffeln mit dem Kugelausstecher geformt (ausgestochen), bissfest gegart und in Butter geschwenkt. Das Champagnerkraut und die Sauce wird in einem Topf gekocht. Das spart Zeit und Geschirr.

Zubereitung

- Die Lachsfilets auf Gräten kontrollieren und gegebenenfalls entfernen.
- Das Wasser in eine breite Schüssel geben und das Meersalz darin auflösen. Die Lachsfilets einlegen und 60 Minuten einwirken lassen.
- Das Sauerkraut aus der Verpackung auf ein Sieb geben und unter fließendem, kaltem Wasser gründlich auswaschen.
- Das Sauerkraut abtropfen lassen und mit Schlagobers und Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer sanft würzen. eventuell noch etwas Wasser dazu geben. Es sollte etwas Sauerkrautfond für die Sauce übrig bleiben. Champagner bereit stellen.
- Die Kartoffelkugeln mit dem großen Kugelausstecher aus den rohen Kartoffeln heraus formen. Die Kartoffelkugeln ca. 12-15 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest garen, abschütten, in Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Petersilie final abschmecken.
- Die fein geschnittenen Selleriestreifen in Ceres Kokosfett goldbraun knusprig frittieren, auf einen Teller mit Küchenkrepp legen und mit Salz würzen.
- Ceres Kokosfett in einem Topf unter Zuhilfenahme eines Thermometers auf exakt 90 ° C erhitzen. Lachsfilets aus dem Wasser nehmen und trocken legen, Schüssel abtrocknen. Lachsfilets zurück in die Schüssel legen und mit dem Kokosfett begießen. Die Lachsfilets müssen bedeckt im Kokosfett schwimmen.
- Das Sauerkraut auf ein Sieb geben und gut ausdrücken, den Fond auffangen. Fond rasch aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, zur Seite ziehen, Champagner oder Prosecco dazu geben, mit etwas kalter Butter schaumig aufmixen.
- Das Sauerkraut mittig auf einen gewärmten Teller anrichten, die Kartoffelkugeln dazu setzen, Lachsfilet auf das Sauerkraut legen, Selleriejulienne auf das Lachsfilet dekorieren.
- Den Champagnerschaum nochmals aufmixen und auf den Teller geben. Rasch servieren!

Hauptspeisen, Vegetarisch