

Heidschnucken-Filets mit Herzoginnen-Kartoffeln

Zutaten für die Herzoginnen-Kartoffeln (für 2 Personen):

- 350 g festkochende Heide- Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 1 EL Butter
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Abtropfen lassen und noch heiß durch eine Presse drücken. Die Hälfte des Eigelbs und die Butter untermengen und alles gut verrühren. Die Masse mit Salz und Muskat abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Ein Backblech einfetten. Die Masse portionsweise auf das Backblech spritzen und dabei zu Rosetten formen. Die Rosetten mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 10 Minuten goldbraun backen.

Zutaten für das Fleisch:

- 400 g schierer Heidschnuckenrücken
- alternativ: Lamm- oder Rehrücken
- 1 Handvoll getrocknete Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl

Den Heidschnuckenrücken (Lachse) mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter (Schnittlauch, Petersilie und Kerbel) vermengen und das Fleisch darin wälzen. Bratfett in einer Pfanne erhitzen und die Lachse kurz von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech oder in einen Bräter legen. Im vorgeheizten Backofen bei nur 60 Grad etwa 15 Minuten fertig garen. In der Zwischenzeit die Soße zubereiten.

Zutaten für die Soße:

- 2 Schalotten
- 100 ml Kalbsjus
- alternativ: Gemüsebrühe
- 1 Messerspitze Tomatenmark
- 1 Zweig Kerbel
- 100 ml süße Sahne
- Salz
- Pfeffer

Schalotten häuten und fein hacken. Bratfett in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten farblos anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und den Kerbel hinzufügen. Kalbsjus und Sahne angießen und alles etwas einkochen lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen, mit einem Mixstab aufschäumen und abschmecken.

Zutaten für die Pilze:

- einige Pilze, z.B. Pfifferlinge
- Rapsöl

Die Pilze putzen und in Rapsöl braten. Dabei salzen und pfeffern.

Anrichten

· etwas Preiselbeer-Marmelade

Die gebratenen Lachse auf Teller geben und mit den Herzoginnen-Kartoffeln, der Soße und den Pilzen anrichten. Dazu Preiselbeer-Marmelade servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 16.09.2021

Koch/Köchin: Thomas Rund

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen