

Lachs mit Parmesan-Kräuterkruste, Kartoffelpüree und Fenchel

Zutaten für die Parmesankruste (für 4 Personen):

- 1 Schalotte
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Eigelb
- 40 g Semmelbrösel
- 30 g geriebener Parmesan

Schalotte schälen und fein würfeln, Thymian und Rosmarin fein hacken. Mit Eigelb, Semmelbröseln und Parmesan vermengen. Die Masse in einen Vakuumbutel füllen und platt klopfen. Den Beutel etwas 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Kurz vor der Zubereitung in für die Lachsstücke passende Portionsgrößen schneiden.

Zutaten für den Lachs:

- 800 g Lachsfilet
- Salz
- Pfeffer
- etwas Mehl
- 30 g Butter oder Butterschmalz

Lachs portionieren, pfeffern und salzen, mehlieren und in Butter oder Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten - das dauert je nach Dicke nur wenige Minuten. Die zugeschnittene Parmesankruste auf die Lachsstücke legen und im Backofen bei 180 Grad etwa 15 Minuten überbacken, bis die Kruste goldbraun ist.

Zutaten für das Kartoffelpüree:

- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- 150 ml Sahne
- 3 EL Butter
- Salz
- Muskatnuss
- 80 g Walnusskerne
- 1 EL Walnussöl

Walnüsse hacken und kurz anrösten. Kartoffeln schälen und mit etwas Salz weich kochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen. Mit Sahne und Butter kurz verrühren - nicht zu lange, sonst wird der Stampf schleimig. Mit Salz und Muskat abschmecken. Walnüsse und Öl zum Püree geben und unterrühren.

Zutaten für Soße und Fenchel:

- 1 Knolle Fenchel
- 1 EL Zucker
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Fäden Safran
- 40 g kalte Butterwürfel
- 40 ml Olivenöl

Zucker kurz in einem Topf oder einer Pfanne karamellisieren und mit Orangensaft und Weißwein ablöschen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Rosmarin und Safran hinzufügen. Etwas köcheln lassen.

Fenchel putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Fenchelstücke in den Sud legen und bei geschlossenem Deckel etwa 6 Minuten dünsten, bis sie gar sind. Fenchel herausnehmen. Kalte Butter und Olivenöl dazugeben und mit einem Pürierstab zu einer schaumigen Soße aufschlagen.

Sendung/Quelle: Landpartie - Im Norden unterwegs

Sendetermin: 20.12.2023

Koch/Köchin:

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