

Soufflierter Lachs und Hecht mit Wurzelgemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker aus der legendären Sterneküche der Auberge de l`ll

Zutaten

- Für das Soufflèe:
- 4 Stück taufrische Lachsschnitzel à 160 g
- 125 g schieres, grätenfreies Hechtfilet
- 1 Glas Fischfond (Aus dem Supermarkt)
- ¼ Flasche trockener, Elsässer Riesling
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 2 Eier
- 60 g eiskalte Butter
- ½ Zitrone
- ¼ l eiskalte Sahne
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für das Wurzelgemüse:
- 1 mittelgroße Möhre in feinen Streifen
- 1 kleine Stangen Frühlingslauch in feinen Streifen
- 50 g Knollensellerie in feinen Streifen
- 2 T. K. Plättchen Fertigblätterteig für die Fleurons

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hechtfarce:

Schritt2

Das recht kalte Hechtfleisch zunächst fein würfeln oder durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Schritt3

Mit 1 ganzen Ei und einem Eigelb in den Küchenmixer geben, mit Salz, Pfeffer und einem Strich Muskatnuss würzen.

Schritt4

Den Mixer zunächst auf kleiner Stufe laufen lassen und die kalte Sahne langsam dazu geben, Mixer kurz hoch schalten, etwas weiter mixen..

Schritt5

Die Farce heraus nehmen und für 5 - 10 min.ins Tiefkühlfach stellen..

Schritt6

1 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Masse heben.

Schritt7

Die Lachschnitzel:

Schritt8

Die Farce nunmehr „kuppelförmig“ mit einer Palette auf den Lachsschnitzeln verteilen, glatt streichen.

Schritt9

Eine feuerfeste Auflaufform mit reichlich flüssiger Butter ausstreichen und mit den fein gehackten Schalotten austreuen, den Boden salzen und pfeffern.

Schritt10

Die Lachschnitzel drauf setzen und Alles mit dem Fischfond und dem Riesling aufgießen.

Schritt11

Bei 180° C für 15 - 20 min. in den Backofen schieben, danach mit Alufolie abdecken, kurz bei geöffneter Backofentür warm halten.

Schritt12

Die Soße:

Schritt13

Den Pochierfond durch ein Küchensieb gießen und mit der Sahne auf die erforderliche Menge reduzieren,

Schritt14

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die

Schritt15

eiskalte Butter in Stücken, nach und nach einrühren, unterschwenke. Nicht mehr kochen lassen.

Schritt16

Das Wurzelgemüse:

Schritt17

In etwas Butter anschwenken, würzen, mit etwas Riesling angießen „al dente“ pochieren, trocken anrichten.

Schritt18

Die Fleurons:

Schritt19

Aus dem Fertigblättereig halbmondförmige Fleurons ausstechen und auf ein gemehltes Backblech setzen.

Schritt20

Mit einem Eigelb (Mit einem 1 El Wasser verklappert) mittels eines Küchenpinsels einstreichen und mit einer Tischgabel einige Male einstechen. Nach Hersteller Angaben goldgelb abbacken.

Schritt21

Anrichtevorschlag:

Schritt22

Das Streifengemüse trocken, portionsweise anrichten und die soufflierten Lachsschnitzel darüber geben.

Schritt23

Etwas Soße drum herum geben, den Rest à part reichen und mit den Blättereig Fleurons ergänzen. (Reicht als Beilage völlig aus)

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** edel, klassiker, leicht, sterneküche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/soufflierter-lachs-und-hecht-mit-wurzelgemuese/>