

Lachsfilet mit Sauerampfer-Sauce und Springkraut

Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

4	Lachsfilet mit Haut à 150 g
2 EL	Mehl
	Meersalz
	Pfeffer
2 EL	Sonnenblumenöl
50 g	Schalotten
100 ml	Weißwein
1 TL	Mehl
200 ml	Fischfond
200 ml	Sahne
50 g	Butter
50 g	Sauerampfer
4	Kapuzinerkresseblätter
4	Kapuzinerkresseblüten
4 Zweige	Springkrautblüten
	Springkrautknospen

Zubereitung:

Für die Lachsfilets die Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Die gewürzten und in Mehl gestippten Lachsfilets auf der Hautseite 8 Minuten kross braten.

Für die Sauerampfersauce die fein geschnittenen Schalotten in der Butter anschwitzen. Mit Mehl leicht anrösten. Den Weißwein, Fischfond und Sauerampferstiele dazugeben. Etwa 10 Minuten kochen. Sieben. Sahne dazu und mit Butterstückchen aufschlagen. Abschmecken. Vor dem Servieren den Sauerampfer in feine Streifen schneiden und dazu geben. Nicht mehr kochen lassen.

Zum Anrichten die Sauerampfersauce auf den Tellern verteilen. Das Lachsfilet mit der Hautseite nach oben darauf legen. Das Lachsmousse vorsichtig daneben stürzen. Mit Springkrautblüten und -knospen garnieren. Die Kapuzinerkresseblätter in Streifen schneiden und mit den Blüten zusammen dazu legen.