

In Traubenkernöl gegarter Lachs mit Wildkräuterinfusion auf Petersilienwurzeln und Herbsttrompeten

Hans Stefan Steinheuer, Restaurant „Zur Alten Post“, Bad Neuenahr-Heppingen

Rezept für 4 Personen

4 Lachstranchen á 100 gr
0,1 l Vitis Traubenkernöl

Kräuterinfusionswasser:

10 gr Brunnenkresse
20 gr Kerbel
5 gr Estragon
20 gr Blattpetersilie
20 gr Sauerampfer
200 ml Pellegrino

alles mixen, etwas stehen lassen, bis sich das Mineralwasser (Pellegrino) von der Kräutermasse abgesetzt hat, dann Flüssigkeit abschöpfen, verbleiben ca. 80 gr flüssige Kräutermasse.

3 cl Vitis
Meersalz

Kräutermasse mit Öl verrühren, mit Salz würzen.
Mit einer Arztspritze den Lachs mehrmals infusionieren, dann den Lachs leicht von unten salzen.

0,1 l Traubenkernöl

Lachstranchen auf ein Blech geben, mit Traubenkernöl begießen, mit Klarsichtfolie abdecken.

25 Minuten bei 65°C garen.



Kräuterwürze:

20 gr geschmischte Kräuter:
Brunnenkresse
Blattpetersilie
Estragonblätter
Kerbelblättchen
Basilikumblättchen

50 gr feine Champignonwürfel Champignonwürfel im Traubenkernöl
braten, dann abgießen und gut
20 cl Traubenkernöl trocken. Anschließend die Kräuter
1 gr Meersalz hacken, Salz und Champignons zugeben.

Petersilienwurzeln:

200 gr Petersilienwurzeln schälen, würfeln, blanchieren, salzen (kleine
Wurzeln verwenden) und in Traubenkernöl
anschwenken.
5 gr Salz
2 cl Traubenkernöl

Sauce:

40 gr Petersilienwurzeln Alles zusammen aufkochen und mixen.
5 cl Noilly Prat Dann passieren und abschmecken.
5 cl Brühe
5 cl Sahne
10 gr Butter
Salz, Cayennepfeffer

Trompetenöl:

80 gr Herbsttrompeten Herbsttrompeten waschen und trocknen,
4 cl Vitis hacken, in Öl 30 Minuten bei 50°C ziehen
lassen.

Anrichten:

Lachs auf die Petersilienwurzeln setzen, mit Sauce umgießen, mit Trompetenöl umkränzen.

Auf dem Lachs die Kräuterwürze verteilen.

