



Wildlachs mit Stielmus

Dieter L. Kaufmann, Zur Traube Grevenbroich

Zutaten für 4 Personen:

800-1000g Wildlachs ohne Gräten

2 Bund Stielmus (regionales Gemüse, ersatzweise eignet sich Ruccola)

1/4l Gemüsefond

1/4l Fischfond

1 Ei Weizenstärke

Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

- Wildlachs enthäuten und in vier gleichgrosse Tranchen schneiden.
- Die einzelnen Tranchen in der Mitte so tief wie möglich einschneiden – nicht durchschneiden – und auseinanderklappen, auf ein mit Gemüsefond benetztes Blech geben und leicht salzen.
- Das Stielmus gut waschen und grob schneiden. Mit dem kalten Gemüsefond im Mixer so pürieren, dass noch schöne Stücke erhalten bleiben.
- Den Fischfond zum Kochen bringen und mit der Weizenstärke leicht binden.
- Den Lachs in den schwach erhitzten Backofen geben und so garen, dass er seine natürliche Farbe behält.
- Das Stielmus in den Fischfond geben, aufkochen lassen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den pochierten Lachs auf einen vorgewärmten Teller geben, mit dem Stielmus umkränzen und sofort servieren.

