

Lachsfilet mit Kartoffelkruste auf Champagnerrahmkraut

Für das Rahmkraut Zwiebelstreifen und Apfelscheiben in Butter anschwitzen, Sauerkraut hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Fischfond ablöschen, Gewürze hineingeben, aufkochen und bei niedriger Temperatur unter gelegentlichem Rühren ca. 45 Min. garen. Nach der Hälfte der Garzeit 0,1 l Champagner/Sekt und Honig hinzugeben. Sauerkraut auf ein Sieb geben, Gewürze entfernen und den Sud mit der Sahne auf Saucenkonsistenz einkochen. Währenddessen Lachs kalt abspülen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und auf einer Seite dünn mit Senf bestreichen. Kartoffeln schälen, grob raspeln und gut ausdrücken. Salzen, dünn auf der mit Senf bestrichenen Seite verteilen und andrücken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Lachsschnitten auf der Kartoffelseite 6-8 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun kross braten. Umdrehen und in 2-3 Min. fertig braten.

Sauce, restlichen Champagner und Butterwürfel mit dem Zauberstab aufmixen. Sauerkraut und Weintrauben hineingeben, abschmecken und auf Tellern anrichten. Lachsfilet darauf setzen und mit Schnittlauch bestreuen.

TIPP: Wem die Kartoffelkruste zu aufwändig ist, der kann sie auch weglassen und kleine gebratene Kartoffeln dazu servieren.



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Lachsfilet, (à 200 g)
- 1 EL Senf
- Salz und Pfeffer
- 4 große Kartoffeln, mehligkochende (vorzugsweise Baked Potatoes)
- 2 EL Öl, zum Braten
- 40 g Butter
- 2 m.-große Zwiebel(n), in Streifen
- 2 kleine Äpfel, geschält, in Scheiben
- 800 g Sauerkraut
- 300 ml Fischfond
- 500 ml Champagner (od. trockener Sekt)
- 5 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 1 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblätter
- 2 EL Honig
- 250 ml Sahne
- 1 EL Butter, gewürfelt, kalte
- 2 EL Weintrauben, kernlose
- ½ Bund Schnittlauch