

Lachsfilet mit Kartoffelkruste auf Champagnerkraut

Zutaten

4	Lachsfilets, (à 200 g)
1 EL	Senf
	Salz und Pfeffer
4 große	Kartoffeln, mehligkochende
2 EL	Öl zum Braten
40 g	Butter
2 mittelgroße	Zwiebeln in Streifen
2 kleine	Äpfel, geschält, in Scheiben
800 g	Sauerkraut
300 ml	Fischfond oder Gemüfefond
500 ml	Champagner (oder trockener Sekt)
5	Wacholderbeeren, zerdrückt
je 1	Gewürznelke und Lorbeerblatt
2 EL	Honig
250 ml	Sahne
1 EL	Butter, gewürfelt, kalte
2 EL	Weintrauben, kernlose
1/2 Bund	Schnittlauch



Zubereitung

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 Minuten 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-bis 8 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun kross braten. Umdrehen und in 2 bis 3 Minuten 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.

