

Rosa gebratener Lachs

auf Pastinakenwalnusspüree und getrüffeltem Kartoffelgalete



500g mehlig kochende Kartoffeln
800g Lachsfilet
250g Butter
500g Pastinaken
120ml Schlagsahne

120ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian, Rosmarin,
Knoblauch
Walnussöl + Walnüsse
Trüffelöl

Für das Pastinakenpüree: Die Pastinaken schälen, würfeln und in einem Topf mit Butter unter ständigen rühren anschwitzen. Wasser hinzugeben und bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Wasser abgießen und mit dem Stabmixer, bei ständiger Zugabe von Milch und Sahne, pürieren. Mit Walnussöl und gehackten Walnüssen abschmecken.

Für die Kartoffelgalete werden die Kartoffeln geschält und in Salzwasser gar gekocht. Die Kartoffeln abgießen und mit einer Schaumkelle zerdrücken. Butter und Trüffelöl unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Blech mit Backpapier auslegen und die Kartoffelmasse gleichmäßig ausstreichen. Anschließend 5 Stunden kalt stellen. Mit einer Ringform ausstechen und in Butter beidseitig anbraten.

Lachs: Öl in einer Pfanne erhitzen. Lachs auf der Hautseite knusprig anbraten. Thymian, Rosmarin, zerdrückten Knoblauch dazu geben. Das Filet wenden und bei milder Hitze rosa fertig braten.

Alles auf einem Teller anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier

Kostermeyer

Kostermeyer

Kostermeyer