

Lachskoteletts auf Kartoffelschnee

Zutaten für vier Personen:

4 schöne Lachskoteletts (quer durch den ganzen Fisch geschnitten, jeweils circa 4-5 Zentimeter dick, à 120 g)

Salz, Pfeffer, 1 Zitrone, 3-4 EL Olivenöl

glatte Petersilie, 300 g Champignons

1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 frische rote Chilischote

1 Handvoll Kerbel

Außerdem:

500 g mehligte Kartoffeln

Blättrig geschnittene Pilze werden mit Frühlingszwiebeln und Chili gedünstet

Die Lachskoteletts salzen und pfeffern, mit Zitronenschale und gehackter Petersilie würzen und mit Olivenöl bestreichen. In einer Schüssel durchziehen lassen, bis alle Vorbereitungen erledigt sind: Die Pilze putzen, blättrig schneiden und in etwas Olivenöl in einer Pfanne andünsten. Dabei das Weiße der Frühlingszwiebeln in feinen Scheibchen hinzufügen, ebenso die entkernte, fein gewürfelte Chilischote.

Lachs und Pilze werden in einem Bratschlauch gegart

Diese Pilze in einen ausreichend großen Bratschlauch (oder einen anderen hitzebeständigen Folienbeutel) füllen und sie darin wie ein Bett ausbreiten. Darauf die gewürzten Lachskoteletts setzen, die nun natürlich nebeneinander- und nicht übereinanderliegen sollen.

Das Paket auf einem Blech in den auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Ofen schieben – die Fischeiben sind nach circa 15 bis 20 Minuten gar – nicht länger, so bleiben sie durch und durch saftig. Je nach Dicke der Tranchen bietet es sich zum Überprüfen des Garpunkts an, das Paket zu öffnen und den Fisch mit dem Finger zu prüfen: Er bietet sanften Widerstand, wenn er gar ist.

Schließlich den Saft, der sich im Paket bildet, mit Zitronensaft, Kerbel und zwei bis drei Esslöffeln Olivenöl zu einer cremigen Soße aufmixen und diese abschmecken.

Durch die Presse gedrückte Kartoffeln dienen als Bett für den Fisch

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen, unmittelbar vor dem Servieren durch eine Presse drücken und als Bett auf Tellern verteilen. Darauf die Fischkoteletts anrichten, die Pilze drum herum verteilen, alles mit der Soße beträufeln und sofort servieren.

Getränk: Dazu gibt es ein Glas Weißwein.