

Lachs-Confit auf Selleriepüree

Für 2 Personen

½ l Olivenöl, 300g Lachsfilet ohne Haut, Fleur de Sel, etwas Piment d'Espelette

Selleriepüree : 300g Knollensellerie (geputzt), ½ l Milch, 200g Sahne , etwas Zucker, Meersalz

Dekoration: etwas Schnittlauch

- Zunächst heize ich den Backofen auf 65 Grad vor. Dann erhitze ich Öl in einer Kasserolle auf etwa 40 Grad. Die Temperatur ist leicht zu prüfen: Wenn Sie mit dem Finger ins Öl tauchen, muss es etwas heißer als Ihr Badewasser sein.
- Wie üblich nehme ich erstklassigen Lachs. Ich spüle ihn kurz ab, tupfe ihn trocken und schneide ihn in Stücke von etwa 3 mal 6 Zentimeter. So lege ich ihn in eine kleine vorgewärmte Auflaufform und gieße das warme Öl hinein – die Lachsfilets sollen ganz bedeckt sein! Die Form verschließe ich gut mit Frischhaltefolie und lasse den Fisch so etwa 40 Minuten im Backofen ziehen. Das Geheimnis: Die Lachsfilets sollen nicht fertig garen, sondern durch und durch warm werden. Bei höheren Temperaturen würde das Eiweiß aus dem Fisch laufen.
- Inzwischen mache ich mein Selleriepüree. Ich verspreche Ihnen, Sie werden es lieben, auch wenn Sie als Kind Sellerie gehasst und deshalb aus der Suppe gefischt haben! Ich putze also den Sellerie, schneide ihn in Würfel und gebe diese in einen Topf. In einem anderen Topf erhitze ich die Milch zusammen mit der Sahne. Ich lasse die Mischung kurz aufkochen und gieße sie dann über die Selleriewürfel. Noch eine Prise Zucker hinein und den Sellerie bei niedriger Temperatur weich kochen. Ist der Sellerie gar, kommt alles in den Mixer der Küchenmaschine und wird ordentlich püriert. Achten Sie bitte darauf, dass keine Stückchen drinbleiben. Erst jetzt schmecke ich die Püremischung mit Meersalz ab.
- Damit das Püree wirklich ganz fein wird und es mit diesem edlen Lach aufnehmen kann, streiche ich den pürierten Sellerie sogar noch einmal durchs Haarsieb – so wird er perfekt.
- Vom heißen Püree gebe ich für jeden drei Nocken auf schön vorgewärmte Teller. Ich hebe den Lachs aus dem Öl, tupfe ihn mit Küchenpapier ab und lege die Lachsstücke vorsichtig aufs Püree. Zwei Halme Schnittlauch darauf sehen toll aus.

Gekocht von Lea Linster