

Kochen mit Stern | Sonntags-Lachs mit grüner Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Lachsseite ohne Haut
- 1 Bund Suppengrün (Lauch, Karotte, Sellerie)
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1/2 Bund Estragon
- 1/2 Bund Basilikum
- 2 Frühlingszwiebeln
- 60 g kleine Kapern
- 1 weich gekochtes Ei
- 1 Zitrone
- 200 ml Weißwein
- 50 ml Olivenöl
- 2 Prisen grobes Salz
- 2 Prisen Pfefferkörner
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Suppengrün klein schneiden und mit etwas Olivenöl in einem Bräter kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Grobes Salz und Pfefferkörner sowie 1 Liter Wasser dazugeben und alles 4 – 5 Minuten köcheln. Die Hitze reduzieren und die Lachsseite vorsichtig in die Gemüsebrühe legen. Sobald an Eiweiß austritt bzw. nach max. 5 Minuten den Lachs vorsichtig auf ein Abtropfgitter legen.

Petersilie, Estragon und Basilikum in einen Mixer geben. Das weich gekochte Ei zufügen und mit ca. 100 ml Wasser und dem Saft der Zitrone aufgießen. Das Ganze kräftig mixen. Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen. Nochmals alles kurz miteinander vermischen.

Die grüne Sauce mit einem Backpinsel großzügig auf dem mittlerweile erkalteten Lachs verstreichen. Den Lachs vorsichtig auf eine Servierplatte legen.

Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden und mit den Kapern auf dem Lachs verteilen.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern

