

# Soufflierter Lachs und Hecht mit Wurzelgemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker aus der legendären Sterneküche der Auberge de l`ll

## Zutaten

- Für das Soufflèe:
- 4 Stück taufrische Lachsschnitzel à 160 g
- 125 g schieres, grätenfreies Hechtfilet
- 1 Glas Fischfond (Aus dem Supermarkt)
- ¼ Flasche trockener, Elsässer Riesling
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 2 Eier
- 60 g eiskalte Butter
- ½ Zitrone
- ¼ l eiskalte Sahne
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für das Wurzelgemüse:
- 1 mittelgroße Möhre in feinen Streifen
- 1 kleine Stangen Frühlingslauch in feinen Streifen
- 50 g Knollensellerie in feinen Streifen
- 2 T. K. Plättchen Fertigblätterteig für die Fleurons

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Hechtfarce:

### Schritt2

Das recht kalte Hechtfleisch zunächst fein würfeln oder durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.

### **Schritt3**

Mit 1 ganzen Ei und einem Eigelb in den Küchenmixer geben, mit Salz, Pfeffer und einem Strich Muskatnuss würzen.

### **Schritt4**

Den Mixer zunächst auf kleiner Stufe laufen lassen und die kalte Sahne langsam dazu geben, Mixer kurz hoch schalten, etwas weiter mixen..

### **Schritt5**

Die Farce heraus nehmen und für 5 - 10 min.ins Tiefkühlfach stellen..

### **Schritt6**

1 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Masse heben.

### **Schritt7**

Die Lachschnitzel:

### **Schritt8**

Die Farce nunmehr „kuppelförmig“ mit einer Palette auf den Lachsschnitzeln verteilen, glatt streichen.

### **Schritt9**

Eine feuerfeste Auflaufform mit reichlich flüssiger Butter ausstreichen und mit den fein gehackten Schalotten austreuen, den Boden salzen und pfeffern.

### **Schritt10**

Die Lachschnitzel drauf setzen und Alles mit dem Fischfond und dem Riesling aufgießen.

### **Schritt11**

Bei 180° C für 15 - 20 min. in den Backofen schieben, danach mit Alufolie abdecken, kurz bei geöffneter Backofentür warm halten.

### **Schritt12**

Die Soße:

### **Schritt13**

Den Pochierfond durch ein Küchensieb gießen und mit der Sahne auf die erforderliche Menge reduzieren,

### **Schritt14**

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die

### **Schritt15**

eiskalte Butter in Stücken, nach und nach einrühren, unterschwenke. Nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt16**

Das Wurzelgemüse:

### **Schritt17**

In etwas Butter anschwenken, würzen, mit etwas Riesling angießen „al dente“ pochieren, trocken anrichten.

### **Schritt18**

Die Fleurons:

### **Schritt19**

Aus dem Fertigblättereig halbmondförmige Fleurons ausstechen und auf ein gemehltes Backblech setzen.

### **Schritt20**

Mit einem Eigelb (Mit einem 1 El Wasser verklappert) mittels eines Küchenpinsels einstreichen und mit einer Tischgabel einige Male einstechen. Nach Hersteller Angaben goldgelb abbacken.

### **Schritt21**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt22**

Das Streifengemüse trocken, portionsweise anrichten und die soufflierten Lachsschnitzel darüber geben.

### **Schritt23**

Etwas Soße drum herum geben, den Rest à part reichen und mit den Blättereig Fleurons ergänzen. (Reicht als Beilage völlig aus)

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** edel, klassiker, leicht, sterneküche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/soufflierter-lachs-und-hecht-mit-wurzelgemuese/>