



Hauptspeise 1: Rainer Sass

Lachs mit Wasabi-Sahne und Kartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen

- Für das Kartoffelpüree:** Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und durch eine Kartoffelpresse pressen.
6 große Kartoffeln
50 g Butter
250 ml Sahne
Meersalz
Frischer Wasabi
Muskat
Die Butter in einem Topf erhitzen und bräunen. Anschließend die Butter durch ein Sieb gießen und zu den Kartoffeln geben. Die Sahne erhitzen, reduzieren und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Den Wasabi reiben und auf einen Teller geben. Nun das Püree vorsichtig – wer mag – mit dem Wasabi, Salz und Muskat abschmecken.
- Für die Wasabi-Sahne:** Die Sahne in einem Topf erhitzen und immer wieder kräftig schlagen. Einen Schuss Apfelessig dazugeben. Auch hier den Wasabi auf einen kleinen Teller reiben und die Sahne nach Geschmack mit dem Wasabi würzen.
250 ml Sahne
Etwas hellen Apfelessig
Frischer Wasabi
- Für das Lachstopping:** Die Frühlingszwiebeln in breite Ringe schneiden. Etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und einen Schuss Apfelessig und Limone (wer mag, auch einen Schuss Sekt) angießen. Die Frühlingszwiebeln dazugeben und schwenken.
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Limone
Etwas Apfelessig
Zucker
Ggf. Schuss Sekt
- Für den Lachs:** Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
1 dünn geschnittene Lachsseite mit Haut
Meersalz
Olivenöl
Den Lachs portionieren, salzen und in einer Pfanne auf beiden Seiten für etwa 20 Sekunden anbraten.
Die Wasabi-Sahne auf einen Teller geben, den Lachs darauf setzen und mit den Frühlingszwiebeln garnieren. Das Kartoffelpüree daneben anrichten.