

Lachsforelle in der Kräuterkruste, Champagnerlinsen, weißer Schaum, getrockneter Speck

Zutaten

100 g	Butter	Weiteres:
50 g	Brösel	Salz
1 Pkg.	Kräutermix	Pfeffer
200 g	Champagnerlinsen	Zitronensaft
1	Zwiebel	
35 Blatt	Hamburger Speck	
750 ml	Obers	

Arbeitsbeschreibung

Lachsforelle filetieren, zuputzen und in 30 – 40 g Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen, mit Kräuterkruste belegen, auf befettetes Blech setzen und im Rohr bei Heißluft ca. 5 Min. braten. Anrichten auf Champagnerlinsen, weißem Schaum und getrocknetem Speck.

Kräuterkruste

100 g Butter schaumig schlagen, mit 50 g Brösel binden, mit Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Knoblauchzehe gehackt und 1 Pkg. Kräutermix würzen. Masse 3 mm dick auf Blech aufstreichen und kaltstellen.

Champagnerlinsen

200 g Champagnerlinsen in kaltem Wasser über Nacht einweichen, abseihen. 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 15 Blatt Hamburger Speck brunoise schneiden, alles anschwitzen, Linsen begeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran würzen, mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen, mit ¼ l Obers aufgießen, bissfest dünsten und auf gewünschte Konsistenz einkochen. Eventuell mit Gemüsefond verdünnen.

Weißer Schaum

1/16 l Obers, 1/16 l Gemüsefond, Salz, und Pfeffer. Erwärmen und mixen. Der dabei entstandene Schaum wird als Deko verwendet.

Getrockneter Speck

20 Blatt dünn geschnittener Hamburger Speck (roh) auf Blech mit Backpapier nebeneinander legen und im Rohr bei ca. 120 °C ca. 30 – 60 min. trocknen, herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.