

Saumon avec la mousse à la moutarde et des herbes

Saumon avec la mousse à la moutarde et des herbes

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Menu: [20.6.2018](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten für 4 Personen

500 gr. Lachsfilte mit Haut
Salz und Pfeffer
80 gr. Butter
200 gr. neue Kartoffeln
1 El Dijon-Senf
2 El kräftiger Fischfond
0.7 dl Essig
4 Eiweiss
1 Bund Brunnenkresse oder Kerbel
1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung

Vom Lachsfilet die Haut ablösen und in dünne Streifen schneiden. In das Filet 20 Lamellen schneiden, leicht würzen, in 40 Gramm Butter drei Minuten backen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Lachshautstreifen fünf Minuten in 20 Gramm Butter backen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Kartoffeln waschen, abtrocknen und ungeschält zuerst von oben nach unten in dünne Scheiben (zwei bis drei Millimeter) und dann in Stäbchen schneiden.

In 20 Gramm Butter knusprig backen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Sauce den Senf mit dem Fischfond mischen, erwärmen (auf keinen Fall kochen lassen) und mit 60 Gramm Butter aufschlagen. Nicht salzen aber nach Geschmack pfeffern. Den Essig dazugeben, leicht erwärmen und die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiss unterziehen.

Vor dem Anrichten die gehackten Kräuter unterheben und abschmecken.

Kartoffelstäbchen und Lachshautstreifen auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Sauce in die Mitte geben und die Lachsscheiben darauf legen.

