

Lachsrückenfilet mit Marronischäum, Wurzelspinatragout und karamellisierten Marroni



Rezept für 4

Zutaten

20 Marroni, ganz,
geschält
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
4 Lachsrückenfilets, à ca.
120 g
600 g Wurzelspinat, frisch
5 EL Olivenöl
6 EL Rahm
2 x 1 Butterflocke
2 EL Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung Marronsauce

12 Marroni zusammen mit dem Lorbeerblatt, der Nelke und etwas Wasser mit wenig Salz in einen Vakuumbutel geben und verschweißen. Den Beutel auf ein Edelstahlblech legen, in den vorgeheizten Garraum geben und mit Dämpfen 100 °C während 3–4 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen. Das Lorbeerblatt und die Nelke entfernen. Die Marroni zusammen mit der Flüssigkeit im Beutel, dem Rahm und einer Butterflocke fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Anrichten

Zubereitung Spinatragout

Den Spinat rüsten, alle Stiele entfernen, gut waschen und auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen. Leicht salzen. Das Edelstahlblech in den vorgeheizten Garraum geben und mit Dämpfen 100 °C während 3–4 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und den Spinat in genügend kaltem Wasser abschrecken. Mit beiden Händen gut ausdrücken und auf einem Schneidebrett grob klein hacken. In einer Pfanne auf dem Herd mit Olivenöl aufmischen und abschmecken. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Zubereitung Lachsrückenfilet

Die Lachsrückenstücke in einem genügend grossen Vakuumbbeutel legen. Leicht salzen und wenig Olivenöl zugeben. Das Edelstahlblech in den vorgeheizten Garraum geben und mit Dämpfen 55 °C während 12 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.

Zubereitung karamellierte Marroni

In einer Bratpfanne auf dem Herd die zweite Butterflocke mit dem Zucker zergehen und karamellisieren lassen. Die restlichen 8 Marroni zugeben und rühren. Mit wenig Wasser schocken und etwas einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Anrichten

Mit zwei Löffeln je zwei Spinatklösschen auf die vier Teller setzen. Die Marronsauce in Tropfen verteilen. Die karamellisierten Marroni dazwischensetzen. Die Lachsrückenstücke daneben platzieren und sofort servieren.

Garstufe Marroni

Mit Vorheizen

3–4 Minuten | Dämpfen 100 °C

Garstufe Spinat

Mit Vorheizen

3–4 Minuten | Dämpfen 100 °C

Garstufe Lachs

Mit Vorheizen

12 Minuten | Dämpfen 55 °C