



Schottische Lachstranche mit Tessiner Marroni- Rahmsauce und glasierten Marroni



Rezept für 4

Zutaten

4 Schottische Lachsrücken-
Tranchen à 120 g
50 g Marroni, geschält,
fein geschnitten
1 dl Bouillon
3 EL Rahm
1 EL Butter
12 Marroni, ganz
40 g Butter
20 g Zucker
2 EL Wasser
Salz, Pfeffer

Zubereitung Marroni-Rahmsauce

Die geschnittenen Marroni in einer feuerfesten Schüssel mit der heißen Bouillon in den vorgeheizten Garraum geben und mit Heissluft 100 °C während 20 Minuten backen. Aus dem Garraum nehmen. Mit dem Rahm und der Butter pürieren. Abschmecken und beiseitestellen.



Anrichten

Zubereitung glasierte Marroni

In einer Sauteuse auf dem Herd die Butter zergehen lassen. Den Zucker hinzufügen und caramolisieren.

Die Marroni dazugeben und bei mittlerer Hitze während ca. 8 Minuten glasieren. Mit 2 Esslöffel Wasser ablöschen und langsam einköcheln lassen, bis eine melasseartige Sauce entsteht. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Zubereitung Lachs

Die Lachstranchen auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen. Salzen und mit Dämpfen 78 °C während 4 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.

Anrichten

Die Lachsrückentranchen auf 4 Teller anrichten.

Je drei glasierte Marroni dazulegen und die Sauce dazwischen nappieren.

Garstufe Lachs

Mit Vorheizen – Auflage 1-3

4 Minuten | Dämpfen 78 °C

Garstufe Marroni

Mit Vorheizen – Auflage 1-3

20 Minuten | Heissluft 100 °C