

Lachssteak mit Martini-Spinat-Sauce

Die Qualität der Zutaten bestimmt den Geschmack.
Aus schlechten Lebensmitteln kann man kein gutes Essen zubereiten.

Raoul Mailänder
Der
Kaufmannsladen

Das ursprüngliche Rezept stammt von Uri Buri.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Sauce:

- 50 g Blattspinat
- 1 kleine Zwiebel
- 50 ml trockener Vermouth (Nolly Prat)
- 50 ml süßer Vermuth (Martini Bianco)
- 50 ml halbtrockener Weißwein (Armonia)
- 100 g Sahne

Salz



Blattspinat waschen und putzen, dann 1 bis 2 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Herausnehmen, gut ausdrücken und grob hacken. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Vermouth, Martini, Wein, Sahne und etwas Salz in einem Topf aufkochen und etwas einreduzieren. Kurz abkühlen lassen und den Spinat und die Zwiebeln hinzufügen. Mit einem Stabmixer zu einer sämigen Sauce pürieren.

Für das Püree:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln

Salz

- 150 g Parmesan

- 1 Zweig Thymian

- 100 g Sahne

- 30 g Butter

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 25 Minuten weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und pellen. Dann pürieren oder zerstampfen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Parmesan grob reiben. Thymian mit Sahne und Butter aufkochen, dann den Zweig aus der Sahne nehmen.

Die Kartoffeln mit der Sahne vermischen und ca. 2 cm hoch in vier kleine Gratinformen streichen und dick mit dem Parmesan bestreuen. Im Ofen ca. 10 Minuten gratinieren, bis der Parmesan goldbraun ist.

Für den Fisch:

- 2 EL Sonnenblumenöl

- 4 Lachssteaks (zu je 180 g)

- 4 Knoblauchzehen

Die ganzen Knoblauchzehen mit Schale und dem Lachs in eine Pfanne geben. In Öl von beiden Seiten je 3 Minuten braten, sodass sie innen noch leicht glasig sind.

Fertigstellung/Servieren

Die Sauce wieder erwärmen. Den Lachs auf einem Saucenspiegel anrichten, mit dem Knoblauch und frischen Kräutern garnieren. Das Gratin separat dazu servieren.

Weinempfehlung:

Côtes de Provence Rosé AOC 2023 Domaine Pinchinat

In dieser Reinkultur und vor allem Finesse scheint Rosé nur in der Provence zu gelingen. Und in dieser Konstanz nur wenigen Winzern. Alain de Welle ist einer von ihnen. Qualitativ auf dem Niveau der angesagtesten Roséweine der Provence

Rebsorte: Grenache Noir, Cinsault, Mourvèdre, Syrah