

Weihnachtlicher Lachs mit Herzoginkartoffeln und Dillsauce

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten (für 4 Portionen)

- 4 Bio Lachsfilets
- 1 Bio Zitrone
- 2 Bio Orangen
- 1 Prise Vanille, gemahlen
- 2 EL Ahornsirup
- 3 EL Haselnussöl
- 4 Thymianzweige
- ein kleines Stück Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Herzoginkartoffeln:

- 800 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 2 EL Haselnussmehl oder gemahlene Haselnüsse
- 30 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Dillsauce:

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Erbsen, TK
- 4 frische Dillzweige
- 1 TL Butter
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Schlagobers oder Creme fraiche
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Für die Herzoginkartoffeln die Kartoffeln in der Schale weich kochen. Abgießen, ausdampfen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Haselnussmehl, Butter, Ei, Muskat, Salz und Pfeffer mischen und abschmecken.
2. Die Masse in einen Spritzsack mit großer Sterntülle füllen und hübsche Rosetten auf ein mit Backblech aufdressieren. Bei 180°C Heißluft 25 Minuten backen (danach warm stellen).
3. Die Lachsfilets in eine ofenfeste mit etwas Butter ausgestrichene Form legen. 1 Zitrone und 1 Orange in Scheiben schneiden, die Hälfte davon in die Form legen.
4. Die zweite Orange auspressen und mit Ahornsirup, Haselnussöl, Vanille, Salz und Pfeffer verrühren. Den Lachs damit beträufeln/bestreichen. Die restlichen Zitronen- und Orangenschalen neben und auf den Lachs legen. Ebenso die Thymianzweige. Den Lachs im Ofen bei 160°C Heißluft 20 Minuten garen.
5. Für die Sauce Knoblauch und Schalotte fein hacken und in Butter glasig anschwitzen. Erbsen zugeben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Schlagobers zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. 3-4 Minuten köcheln lassen. Dill zugeben und fein pürieren.
6. Den Lachs aus der Form nehmen, mit den geschmorten Zitrusseiben und dem Sud servieren. Die Herzoginkartoffeln dazu reichen und mit der Dillsauce extra servieren / bzw. beträufeln.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

