

Kevin von Holt Lachs im Brotteig auf glasiertem Gemüse

Donnerstag, 7. April 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Feine Küche

Zutaten:

Für den Fisch

2	Eier
50 g	frische Hefe
500 g	Mehl
100 g	Butter
180 ml	warme Milch
etwas	Salz
1 TL	Zucker
1	Bio-Zitrone
600 g	Lachsfilet ohne Haut
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Für die Sauce:

2	Schalotten
150 g	Fenchel
1 EL	Butter
80 ml	Weißwein
200 ml	Gemüsebrühe
200 g	Sahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Für das Gemüse:

700 g	gemischtes Gemüse (z.B. Karotten, Kohlrabi, Zuckerschoten)
1 EL	Zucker

Zubereitung:

1. Für den Teig Eier, zerbröselte Hefe, Mehl, Butter, warme Milch, ca. 1 ½ TL Salz und Zucker in eine Schüssel geben und kräftig zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
2. Dann den Teig erneut verkneten (abschlagen), nochmals 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. Diesen Vorgang noch insgesamt 2 mal wiederholen.
3. Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.
4. Zitrone heiß abwaschen, etwas Schale abreiben.
5. Den Brotteig auf der Arbeitsfläche ausrollen.
6. Das Lachsfilet mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen und in mit dem Brotteig umhüllen. Ränder sorgfältig zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.
7. In der Zwischenzeit für die Sauce Schalotten schälen und fein schneiden.

8. Fenchel putzen, waschen und in Würfel schneiden.
9. In einem Topf in heißer Butter Schalotten und gewürfelten Fenchel anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe und der Sahne auffüllen. Die Flüssigkeit um ein Drittel einkochen lassen.
10. In der Zwischenzeit Karotten, Kohlrabi und Zuckerschoten putzen/schälen, waschen und in Rauten schneiden.
11. In einem Topf mit kochendem Salzwasser das Gemüse blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.
12. In einer Pfanne Zucker karamellisieren, das abgetropfte Gemüse zugeben und glasieren.
13. Den Saucenansatz mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Mixstab fein mixen.
14. Den Lachs im Brotteig in Portionsstücke schneiden.
15. Das Gemüse auf Teller anrichten, die Sauce und den Lachs draufgeben.

Pro Portion: 1180 kcal/ 4940 kJ
118 g Kohlenhydrate, 57 g Eiweiß, 51 g Fett