

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 20.12.2023

Ofenlachs mit Pilz-Pastasotto und Zitronenbutter

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Zitronen-Dill-Butter

125 g Butter
etwas Salz
1 Biozitrone
2 Stiele Dill

Für den Lachs

2 Fenchelknollen
200 g Blattspinat
2 Stiele Dill
etwas Salz
etwas Cayennepfeffer
4 EL Crème fraîche
etwas Pfeffer
4 Lachsfilets (küchenfertig, à 150 g)

Für das Pastasotto

1 Schalotte
200 g Champignons
200 g Reismudeln (griechisch: Krithaki)
100 ml Weißwein oder alkoholfreier Wein
600 ml Gemüsebrühe
30 g Butter
30 g Parmesan, gerieben
4 Stiele Petersilie
etwas Pfeffer
etwas Salz

Außerdem

4 Bögen Backpapier
Küchengarn
Kleine Plätzchenausstecher (z. B. Herz, Stern)

Zubereitung:

1. **Für die Zitronen-Dill-Butter** Butter und etwas Salz mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten cremig aufschlagen.
2. Zitrone heiß abbrausen, trockentupfen und 3 TL Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
3. Dill abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. 1 TL Zitronenschale und 1 TL Zitronensaft und Dill unter die Butter rühren. (Restlichen Zitronensaft und Schale für den Lachs verwenden). Zitronen-Dill-Butter dick auf dem vorbereiteten Teller verstreichen und kalt stellen.
4. **Für den Lachs** Fenchel putzen, Strunk entfernen und den Fenchel in dünne Scheiben hobeln. Spinat verlesen, abbrausen und trockenschleudern. Dill fein schneiden.
5. Fenchel mit etwas Salz und Cayennepfeffer würzen und mit den Händen 2-3 Minuten kräftig durchkneten.



6. Crème fraîche, übrige Zitronenschale und 1 TL Zitronensaft verrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen.
7. Backpapierbögen auf der Arbeitsfläche auslegen. Jeweils etwas Fenchel, Spinat und Crème fraîche mittig darauf geben.
8. Lachs rundum mit je etwas Pfeffer und Salz würzen und auf den Fenchel setzen. Den übrigen Zitronensaft darüberträufeln.
9. Papier über dem Lachs zusammenfolden und die Enden wie ein Bonbon mit Küchegarn abbinden.
10. Lachspäckchen auf der mittleren Schiene, bei 180-200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15-20 Minuten garen.
11. Inzwischen **für den Pastasotto** die Schalotte abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und vierteln.
12. Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen, Schalotte darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Pilze zugeben und etwa 3 Minuten unter Rühren mitbraten.
13. Wein zugeben und einköcheln lassen. Nudeln unterrühren und die Brühe nach und nach zugeben. Weiter rühren, bis die Nudeln gar sind.
14. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Mit Butter und Parmesan und Petersilie unter den Pastasotto rühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
15. Zitronenbutter mit einem Plätzchenausstecher ausstechen. Lachspäckchen aus dem Ofen nehmen, vorsichtig an der Oberseite öffnen und 1-2 Stücke Zitronenbutter auf den Lachs setzen. Mit dem Pastasotto anrichten und servieren.