

Saumon soufflé „Auberge de l'ill“

Familie Haerberlin

Zutaten für 8 Personen:

Lachsfilets (von einem ganzen Fisch von ca. 2 kg)
150 g Butter
4 Schalotten
½ Flasche (Elsässer) Riesling
¼ l Fischfond
¼ l Sahne
½ Zitrone
Pfeffer, Salz

Für die Farce:

250 g grätenfreies Hechtfleisch
4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
¼ l Sahne

Zubereitung

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Farce:

- Hechtfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.
- Hechtfleisch mit 2 ganzen Eier und 2 Eigelb in den Mixer geben, salzen, pfeffern und mit einem Hauch von frisch geriebener Muskatnuss würzen
- Mixer laufen lassen und langsam die eiskalte Sahne nach und nach zugießen
- Farce in Schüssel füllen und kalt stellen (am besten kurz ins Gefrierfach)
- In der Zwischenzeit die 2 verbliebenen Eiweiß zu sehr steifem, schnittfestem Schnee schlagen (5-10 Minuten mit dem Handmixer)
- Zunächst nur die Hälfte des Eischnees zur Auflockerung unter die gekühlte Farce heben, dann den Rest mit einem Gummischaber leicht einziehen, so dass eine schaumige Masse entsteht



Die Medaillons:

- Lachsfilets jeweils vierteln, dass 8 Medaillons entstehen
- Hechtschaum auf den Medaillons verteilen und kuppelförmig aufwölben
- Tiefes Backblech mit reichlich Butter ausstreichen und mit fein gehackten Schalotten bestreuen
- Farcierter Medaillons auf das Backblech setzen
- Riesling und Fischfond angießen und 15-20 Minuten im Ofen garen. Der Lachs soll nicht ganz durch, das Soufflé aber ganz aufgegangen und fest sein, ohne dass es beim Herausnehmen noch zusammenfällt.
- Medaillons mit der Bratschaufel vorsichtig herausnehmen und auf eine vorgewärmte Servierplatte setzen. Behutsam mit Alufolie bedecken und wieder in den ausgeschalteten Ofen schieben

Die Sauce:

- Den Fond vom Backblech in einen Topf abgießen und bei großer Hitze zum Kochen bringen
- Sahne zugießen und die Sauce reduzieren, bis sie dicklich wird
- Vom Feuer nehmen und eisgekühlte Butter nach und nach in Stückchen zugeben und einschwenken
- Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken

Anrichten:

- Sauce neben soufflierte Medaillons auf die Servierplatte gießen. Ggf. mit Blätterteig-Fleurons und/oder Tomaten-Concassé dekorieren. Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln. Dazu trinken sie am besten einen Elsässer Riesling, einen Puligny-Montrachet oder einen Hermitage blanc.

