

Macadamia-Lachs mit Wirsing-Kaki-Gemüse und Champagnersauce

Macadamia-Lachs

4 Lachsfilets à ca. 200g
60g Macadamianusskerne (gesalzen)
2 Bio-Limette
4El Butter (sehr weich)
6 El grobe Semmelbrösel
4 El Thymian (gehackt)
Salz, Pfeffer



Wirsing-Kaki-Gemüse

1000 g Wirsing
2 Kaki
2 rote Zwiebel
4 TL Olivenöl
300 ml Gemüsebrühe
Pfeffer, Salz
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Kurkuma



Champagnersauce

2 weiße Champignons
2 Schalotten
20 g Butter
450 ml Champagner oder Weißwein
300 ml Fischfond
200 ml Sahne
1 EL Dijonsenf



Fisch

Lachsfilets abspülen und trockentupfen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Nüsse hacken,

Limettenschale fein abreiben und Saft auspressen.

Alles mit Butter, Semmelbrösel, Thymian, Salz und Pfeffer verrühren.

Fischfilets salzen und die Nussmasse auf dem Fisch verteilen.

Im heißen Ofen bei 180° auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen.

Wirsing

Wirsing in feine Streifen schneiden.

Kaki in Stücke schneiden.

Zwiebel in Streifen schneiden.

1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen.

Zwiebelstreifen zugeben und 2 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten.

Wirsing und Kaki zugeben und weitere 7 Minuten unter Rühren dünsten.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Kurkuma würzen.

Champagnersauce

Champignons in Scheiben schneiden,

Schalotten in Ringe schneiden

beides in einem Topf mit 2 Esslöffeln Butter farblos anschwitzen.

Mit 400 ml Champagner und dem Fischfond auffüllen,

um die Hälfte einkochen, Sahne hinzufügen,

mit Senf, Salz und etwas Zucker abschmecken.

Sauce aufkochen und pürieren.

Den restlichen Sekt unter die nun nicht mehr kochende Sauce rühren, ggf. abschmecken.

Dazu passt Kartoffelpüree