

Gegrillter Wildlachs



Für 4 Portionen

600 g frisches Wildlachsfilet mit Haut
100 g Zucker, 1 Bund Dill, fein gehackt
50 g grobes Meersalz, zerstoßener
Pfeffer
100 ml Aquavit

Für die Kartoffeln:

4 mehlig kochende Kartoffeln, Salz,
Pfeffer
50 g Butter, 1 EL Crème fraîche

Für die Senfsauce:

2 EL Dijon-Senf, 1 TL gelbe Senfkörner
1 TL salzige Sojasauce
1 TL süße Sojasauce
1 EL Fisch-Demiglace (Fertigprodukt)
Saft von 1 Zitrone
1 EL Sherryessig
1 Schalotte, geschält und fein gehackt

Außerdem:

2 fest kochende Kartoffeln für die Chips
Butterschmalz zum Frittieren
Dillspitzen zum Garnieren



1) Das Lachsfilet entgräten und auf einer Platte mit Zucker, Dill, Salz und Pfeffer bestreuen. Anschließend den Lachs mit dem Aquavit übergießen und 48 Stunden kühl marinieren.

(2) Die Kartoffeln in der Schale bei 200 °C im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, die Kartoffeln längs halbieren und vorsichtig aushöhlen. Aus der Kartoffelmasse, Salz, Pfeffer, Butter und Crème fraîche ein Püree zubereiten. Die Kartoffeln damit füllen und warm stellen.

(3) Das Lachsfilet in 4 gleiche Stücke schneiden und nur auf der Hautseite – auf oder unter dem vorgeheizten Grill – halb durchgaren.

(4) Für die Senfsauce die angegebenen Zutaten gut miteinander verrühren.

(5) Die Kartoffeln für die Chips schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. In Butterschmalz frittieren und die Kartoffelchips auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

(6) Den gegrillten Lachs mit der gefüllten Kartoffel, Kartoffelchips und etwas Senfsauce anrichten und mit Dillspitzen garnieren. Den Wildlachs servieren und die restliche Senfsauce separat dazu reichen.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**