



Warm geräucherter Lachs mit Selleriepüree und Petersilien-Limettenpesto

Für 4 Personen

Für den Räucherlachs

4 Stücke Lachsfilet, ohne Haut und Gräten

Viel Salz

1 Kartoffel

Buchenmehl

1. Kartoffel in viel Wasser legen und solange Salz einrühren, bis die Kartoffel schwimmt, dann ist der perfekte Sättigungsgrad der Salzlake erreicht.
2. Die Lachsfilets in die Lake legen und 1,5 Stunden ziehen lassen. Fisch rausnehmen abwaschen und trockentupfen.
3. Den Fisch im Räucherofen bei 70 °C etwa 20 Minuten garen.

Für das Selleriepüree

3/4 Knolle Sellerie

0,1 ml frische Vollmilch

2 EL Bio Sauerrahmbutter

unbehandeltes Salz,

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

Den Sellerie schälen und in haselnussgroße Stücke schneiden. In Salzwasser etwa 15-20 Minuten sehr weich kochen. Das komplette Wasser abgießen, die Vollmilch und die Butter dazu geben und heiß werden lassen. Mit dem Pürierstab oder einer Küchenmaschine sehr fein pürieren. Sollte das Mus noch zu fest sein, gern noch etwas Milch dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Petersilien-Limettenpesto

1 Bund Blattpetersilie
Saft und Abrieb von 4 Limetten
20 ml Apfelsaft
30 ml Rapsöl
Ahornsirup nach Geschmack
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz

Alle Zutaten in einen Messbecher geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken.