

Vorspeise: Lauchschiffchen mit Eier-Vinaigrette
Hauptgang: Duftender Lachs aus dem Ofen

Lauchschiffchen mit Eier-Vinaigrette

Zutaten (für 4 Personen):

4 mittlere, dicke Stangen Bleichlauch

Für die Vinaigrette:

4 Esslöffel Weissweinessig

1 Teelöffel Senf

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

6 Esslöffel Olivenöl

½ Peperoncino

½ Bund Petersilie

1 kleine Zwiebel

2 hart gekochte Eier

2 Esslöffel Pinienkerne

Zubereitung:

1. Stangenlauch in je 2 Stücke schneiden. In einer weiten Pfanne in wenig Salzwasser oder in einem Siebeinsatz im Dampf 10 – 12 Minuten garen. Herausnehmen und kurz kalt abschrecken.
2. Für die **Vinaigrette**: Weissweinessig, Senf, Salz, Pfeffer und Olivenöl mit Schwingbesen gut verrühren. ½ Peperoncino entkernen und mit Peterli und Zwiebel sehr fein hacken, gekochte Eier in kleine Würfel und Pinienkerne grob gehackt zur Sauce geben.
3. Die abgekühlten Lauchstangen der Länge nach halbieren. Von jedem Lauchstück jeweils 2 – 3 innere Schichten auslösen, sodass kleine Schiffchen entstehen, diese auf eine Platte geben. Den ausgelösten Lauch fein hacken und zur Sauce geben.
4. Die Eier-Vinaigrette wenn nötig nachwürzen und zum Servieren bergartig auf die Lauchschiffchen geben.

Duftender Lachs aus dem Ofen:

Zutaten (für 4 Personen):

4 kleine Schalotten
4 Knoblauchzehen
300 gr Champignons
1 kleine rote Peperoni
1 Bund Petersilie
1 Zweig Rosmarin
½ Bund Thymian
1 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Backpapier
4 Tranchen Lachsfilet, enthäutet (je ca. 150 gr)
½ dl Noilly Prat
½ dl Weisswein
1 ½ dl Rahm

Zubereitung:

1. Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Champignons wenn nötig kurz kalt abspülen, den Stiel etwas zurückschneiden, dann die Pilze in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Peperoni vierteln, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Rosmarinnadeln, Petersilien- und Thymianblätter von den Zweigen zupfen und hacken.
3. In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch beifügen und auf kleinem Feuer kurz andünsten. Die Hitze höher stellen, die Champignons und Peperoniwürfelchen beigeben und alles etwa 5 Minuten kräftig braten; ziehen die Pilze Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Dann die Kräuter unter die Champignons mischen und alles mit Salz + Pfeffer würzen. Leicht abkühlen.
4. 4 Blatt Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen. Jeweils in die Mitte ¼ des Pilzgemüses geben. Die Lachstranchen beidseitig mit Salz sowie Pfeffer würzen und darauflegen. Die Backpapiere satt zu Paketen verschliessen, evtl. mit einer Büroklammer befestigen.
5. Die Lachspakete auf ein Ofenblech legen und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 15 Minuten garen.
6. Inzwischen in einer kleinen Pfanne Noilly Prat, Weisswein und Rahm auf grossem Feuer zu einer cremigen Sauce einkochen lassen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Je 1 Lachspaket auf einen vorgewärmten grossen Teller legen; Pakete erst am Tisch öffnen! Die Sauce separat dazu servieren.

Tipp: Der Lachs kann durch Lachsforelle oder Saibling ersetzt werden.

Als Beilage passt (fast) alles: Salzkartoffel, Reis, Baguette oder Teigwaren.

En Guete wünscht Tisch 2 / Gebi

Und zum Dessert: eine ‚kühle Blonde‘ im **Rest. Heimat**