Notizen:

Lachsparfait

Lachs durch Fleischwolf drehen (feine Scheibe) oder mit Pürierstab zu Mus machen. Danach ca. 20 Min. ins Gefrierfach stellen. Mangold-Blätter kurz in heißem Wasser blanchieren. Den gekühlten Lachmus, ab jetzt nennen wir ihn Farce, mit 50 g Butter, dem Eiweiß im Mixer oder Pürierstab pürieren. Danach die Sahne in mehreren Schüben unter ständigem Rühren dazugießen. Zum Schluß mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Vermouth abschmecken. Den Backofen auf 100° C vorheizen. Die Form (z. B. eine kleine Lasagne-Form) mit Butter gut ausfetten. Dann, beginnend mit Farce, abwechselnd eine Lage Farce, Mangold, Farce usw. schichtweise füllen. Die letzte Schicht muß Farce sein. In der Fettpfanne des Ofens heißes Wasser füllen und die gefüllte Form auf das Rost stellen. Die Form mit Backpapier abdecken. Das Parfait ca. 45 bis 50 Min. garen und anschließend mindestens 4 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Das Parfait aus der Form (mit einem spitzen Messer rundum lösen) stürzen und dekorieren. Hierbei sollte der Koch etwas Fantasie walten lassen.
Als kleine Beilage paßt dazu sehr gut eine Kresse mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenoel. Je nach Jahreszeit eignet sich auf Feldsalat (Rezept siehe Seite 31).

Tipp:

Dazu passt gut ein französisches oder italienisches Landbrot und ein frischer, spritziger Landwein. Denken Sie daran, es soll eine Vorspeise sein!

Zutaten:

250 g Lachsfilet,
Mangold-Blätter.
50 g Butter,
1 Eiweiß,
100 g Sahne,
Salz, Pfeffer,
1 TL Zitronensaft,
2 cl Vermouth