



**WEISSWEINEMPFEHLUNG  
DES MONATS**

**WEISSWEINCUVÉE TROCKEN  
WEINGUT HEID**

**Mack**  
REMSTAL-MARKT

Vorspeise für 2 Personen:

# IM OFEN KONFIERTER LACHS MIT

*geröstetem wildem Blumenkohl und Riesling Schaum*

## ZUTATEN

200 g Lachs ohne Haut  
300 g Wilder Blumenkohl  
1 Bio Zitrone  
20 g Mandelsplitter  
2 EL gutes Olivenöl  
50 g Butter  
1 TL Mehl  
1 kleine Schalotte  
100 ml Riesling  
200 ml Gemüse oder  
Fischfond  
100 ml Sahne  
Öl zum Braten, Salz,  
Pfeffer Muskat

## ANLEITUNG

- \* Für den Riesling Schaum einen kleinen Topf auf mittlerer Hitze aufstellen und die Butter darin schmelzen. Die Schalotten klein schneiden und in der Butter glasig garen. Danach einen Teelöffel Mehl hinzugeben und 30 Sekunden einrühren. Nun wird mit dem Riesling abgelöscht und der Gemüse oder Fischfond aufgegossen. Den Schaum für 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- \* Den Ofen auf 55 Grad Dampf oder alternativ auf 75 Grad Umluft einstellen. Den Lachs in zwei gleichgroße Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Bio Zitrone mit einem Sparschäler eine dünne Scheibe Zitronenschale abschälen und auf je ein Stück Lachs legen. Den Lachs mit Olivenöl einreiben und fest in Frischhaltefolie einwickeln. Den Lachs bei Dampf für 10 Minuten garen. Haben Sie die Umluft alternative gewählt so braucht der Lachs ca. 12 Minuten.
- \* Eine Pfanne auf die höchste Stufe stellen und etwas hitzebeständiges Öl hineingeben. Sobald die Pfanne heiß ist kommt der wilde Blumenkohl mit in die Pfanne. Den Blumenkohl für 4-6 Minuten in der Pfanne durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Mandelsplitter hinzugeben und kurz anrösten. Die Bio Zitrone aufschneiden und ca. 1 EL Zitronensaft mit in die Pfanne geben. Das Ganze erneut durchschwenken und von der Hitze nehmen.
- \* Zum Anrichten die Soße mit einem Mixstab aufschäumen. Den Lachs mittig im Teller platzieren und den Blumenkohl darüber geben. Eine Kelle vom Schaum auf den Blumenkohl und Lachs geben und mit einem Glas Fellbacher Weißwein Cuvée vom Weingut Heid genießen.