

Kartoffel-Fenchel-Auflauf mit Räucherlachs

902

Typ: Fisch

Quelle: Ottolenghi: Comfort, 232

Bemerkungen: Dieses Gericht entstand aus einem Rezept für Laxpudding, das Yotam vor einiger Zeit im Guardian veröffentlicht hat. Laxpudding ist der Inbegriff von schwedischem Comfort Food, das Puristen mit Unmengen zerlassener Butter beträufeln, während sie es mit knusprigem Brot, Blattsalat und einem Glas Bier genießen. Der Fenchel sorgt für eine etwas ungleichmäßige Konsistenz, was uns ganz gut gefällt. Er nimmt dem Gericht die Schwere, ohne dass seine Eignung als Comfort Food beeinträchtigt wird. Esst den Auflauf als Hauptgericht. Grüner Salat ist ein Muss. Ob es auch knuspriges Brot und ein Bier dazu gibt, könnt ihr selbst entscheiden

Zutaten 200 mL Milch
425 g Sahne
2 Sardellenfilets, fein gehackt
3 Bio-Knoblauchzehen, ungeschält angedrückt
1 Bio-Zitrone, Schale in Streifen dünn abgeschält
2 TL Fenchelsamen, fein gemahlen
850 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, geschält und in 5mm dünne Scheiben geschnitten (700 g)
1-2 große Fenchelknollen, in dünne Scheiben geschnitten (300 g)
4 Eigelb
10 g Dillspitzen, grob gehackt
20 g Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
20 g Petersilienblätter, fein gehackt
1½ EL weiche Butter
200 g Räucherlachs in Scheiben, grob in Stücke gerissen
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZITRONEN-BUTTERSAUCE
2 EL Zitronensaft
2 TL Kapern, grob gehackt
40 g eiskalte Butter, grob gewürfelt

Rezept: Den Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen.

Milch, Sahne, Sardellenfilets, Knoblauch, Zitronenschale und gemahlene Fenchelsamen in einem kleinen Topf bei sehr schwacher Hitze 10 Minuten auf den Herd stellen. Heiß werden, aber nicht aufkochen lassen. Gelegentlich rühren und mit dem Löffel auf die festen Bestandteile drücken, um ihr Aroma freizusetzen. Vom Herd nehmen.

Kartoffel- und Fenchelscheiben in einem Topf mit kaltem gesalzenem Wasser bedecken. Aufkochen und 6-7 Minuten kochen lassen, bis sie gerade eben weich sind. Abgießen und beiseitestellen.

Die Kräuter in einer kleinen Schüssel vermischen, 2 TL davon abnehmen und für die Buttersauce in eine zweite kleine Schüssel legen.

Eine ofenfeste Form (etwa 0 26 cm) mit ½ TL Butter fetten. Ein Drittel der Kartoffel-Fenchel-Mischung auf dem Formboden verteilen und etwas Pfeffer darübermahlen. Die Hälfte der Kräuter darauf streuen und die Hälfte vom Räucherlachs darauf drapieren. Mit der Hälfte der restlichen Kartoffel-Fenchel-Mischung (plus Pfeffer), dem restlichen Lachs

und den restlichen Kräutern wiederholen. Als letzte Schicht die restliche Kartoffel-Fenchel-Mischung darauf verteilen und vorsichtig mit der Eigelb-Mischung übergießen. Noch etwas Pfeffer darüber mahlen und den restlichen EL Butter in Flöckchen daraufsetzen. Das Ganze 45 Minuten im Ofen backen, bis der Eierguss gestockt und goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

ZITRONEN-BUTTERSAUCE

Den Zitronensaft in einem kleinen Topf bei mittlerer bis starker Hitze aufkochen und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Kapern und nacheinander Butterwürfel darunter schlagen. Schlagen, bis die Mischung glatt und cremig ist, dann vom Herd nehmen. Restliche Kräuter und etwas Pfeffer unterrühren. Auf den Auflauf klecksen, alles warm servieren.