



Pochierter Lachs

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

auf Zucchettirösti mit grüner Sauce

Grüne Sauce

- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 25 g Kresse
- 100 g Nature-Joghurt
- 1 TL Zucker
- 1 TL Senf
- 1 TL Salz
- 50 g Crème fraîche

Zucchettirösti

- 200 g Gschwellti, geschält
- 200 g Zucchini
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer
- Olivenöl zum Braten

Lachs

- 4 Lachsfilettranchen ohne Haut, à 100 g
- Olivenöl zum Einfetten





etwas Fleur de Sel

Grüne Sauce

Alle Zutaten bis und mit Salz pürieren, Crème fraîche begeben, verrühren.

Zucchettirösti

Gschwellti und Zucchini an einer Röstiraffel in eine Schüssel reiben, salzen und mit Pfeffer abschmecken.

Reichlich Olivenöl in einer grossen, beschichteten Bratpfanne erhitzen. Kartoffelmischung in die Pfanne geben und 4 Röstis formen. Röstis bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten. Warmstellen.

Lachs

Fisch auf ein geöltes Edelstahlblech legen und mit Dämpfen 48 °C während 20 Minuten garen.

Anrichten

Lachsfilettranchen mit etwas Fleur de Sel bestreuen und auf Zucchettiröstis anrichten. Grüne Sauce dazu servieren.

Garschritte

Dämpfen 48 °C während 20 Min.

Tipps

Gschwellti vom Vortag eignen sich noch besser zum Raffeln.

Zubehör

Edelstahlblech

Stabmixer oder Standmixer

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

26.01.2022

