

Köstliche Aromen-Vielfalt! Rezept: Steffen Schwarz/Foto: Jan Bürgermeister  
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN Mai-Juni 2018

## Gefüllte Lachsmedaillons auf Kichererbsen-Püree und Wildkräutern

Für 4 Personen

400 g sehr frisches hohes Lachsfilet/Mittelstück ohne Bauchlappen Olivenöl, 200 g Frischkäse, 50 g geriebener Parmesan, Kerbel, Salz, Pfeffer, Zitrone

Den Lachs schräg in dünne Scheiben schneiden und einzeln auf ein Blech o.ä. legen. Den Frischkäse mit Parmesan und dem gehacktem Kerbel mischen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken. Die Frischkäse-Mischung mit einem Löffel auf der Hälfte der Lachsscheiben verteilen. Mit den anderen Scheiben abdecken und dabei etwas andrücken. Eine Platte mit Olivenöl einstreichen und den Lachs darauf legen. Mit Olivenöl einstreichen und mit Klarsichtfolie überziehen. Den Teller für 6 Minuten in einen auf 60°C vorgeheizten Ofen stellen. Danach die Folie abziehen, mit etwas Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Auf dem warmen Kichererbsen-Püree anrichten.



### Kichererbsen-Püree

1 Dose Kichererbsen, 200 g mehlig, geschälte Kartoffeln, Sellerie, weißes Lauch, Zwiebeln, Olivenöl, Salz, weißer Pfeffer, Zucker, Zitrone, 1 Sternanis, 1 Zimtstange

Sellerie, Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen und die mehliges ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse und die Kartoffeln in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kichererbsen mit dem Fond dazu geben, 2 Sternanis und eine Zimtstange dazu legen und abgedeckt leicht kochen lassen bis die Kartoffeln und das Gemüse ganz weich sind.

Den Sternanis und die Zimtstange herausnehmen. Den Fond in einen Behälter gießen und zur Seite stellen. Etwas Olivenöl zu den Kichererbsen geben und alles mit dem Mixstab fein pürieren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Zitronensaft. Das Püree soll sämig sein und nicht zu fest. Falls es zu fest wird kann man etwas Kochfond dazu geben.

Weinempfehlung

Weingut Nägelsfürst

Steinreich | Riesling trocken | Baden-Baden | 2016