

# Gebeiztes Lachsfilet auf Orangen-Fenchel-Salat mit Crème fraîche und Rösti

## ZUTATEN

600 g Lachsfilet

### Für die Fischbeize:

400 g Meersalz  
200 g Zucker  
10 g Koriander  
10 g Senfsaat  
5 g Fenchelsaat  
1 Stk. Sternanis  
5 Stk. Wacholder  
2 Stk. Nelken  
Orangen-, Limetten-  
und Zitronenabrieb

### Für den Orangen-Fenchel-Salat:

2 Fenchel  
2 Orangen  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
100 ml Orangensaft  
100 ml Weißwein  
4 cl Pernot  
Dill

### Für die Rösti:

500 g festkochende Kartoffeln  
30 g Maisstärke  
2 Eier  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
Crème fraîche

## ZUBEREITUNG

### Die Lachsfilets

mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

Die Gewürze alle zusammen fein mörsern und mit Salz, Zucker und Abrieb mischen.

Die Lachsfilets leicht mit der Beize bestreuen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Die restliche Beize trocken lagern (man kann sie nach belieben immer wieder verwenden).

Den Fisch am nächsten Tag gut abwaschen.

### Für den Orangen-Fenchel-Salat

den Strunk vom Fenchel entfernen und in 5mm dicke Scheiben schneiden.

In Olivenöl farblos anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Pernot und Weißwein ablöschen und mit Orangensaft aufgießen.

So lange reduzieren bis der Fenchel noch leicht Biss hat.

Orangen filetieren, Dill hacken und zum Fenchel geben.

### Für die Rösti

die Kartoffeln schälen und anschließend reiben.

Die geriebenen Kartoffeln mit Maisstärke und Eiern vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut durchkneten. Alles über einem Sieb abtropfen lassen.

Portionsweise in eine beschichtete Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten.

Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und als Dip zu den Rösti reichen.

Je nach Geschmack können auch noch frische Kräuter untergehoben werden.

**Lachsfilets auf dem Salat anrichten.**

## Werbung

Diese Rezept empfiehlt Ihnen Burkhard Riepe vom Ringhotel Drees in Dortmund

**Guten Appetit!**