Lachsconfit mit Caviar-Hollandaise

dg: sg-ssg

2 Personen

300 g Frischlachsfilet
Erdnussöl
Salz & Pfeffer

Holdomat auf 60 Grad vorheizen.
Das enthäutete Lachsfilet gleichmässig auf 2 cm plattieren.
In eine enge Gratinschale fügen, vollständig mit auf 60 Grad erhitztem Erdnussöl bedecken und 30 Minuten bei 60 Grad im Holdomat confieren. Die Temperatur soll die 60 Grad nicht übersteigen. So behält der Fisch seine Saftigkeit.
Inzwischen die Sauce Hollandaise zubereiten.
Den confierten Lachs aus dem Öl heben, mit Küchencrepp trockentupfen, würzen und mit der Hollandaise nappieren.

Caviar-Hollandaise
1 Schalotte, feingehackt
4 EL Chardonnay
1 EL Weissweinessig
Salz & 3 weisse Pfefferkörner, geschrotet
2 Eigelb
120 g Butter, geschmolzen
1 MS Cayenne
Zitronensaft
20 g Oscietra-Caviar

2 EL Chardonnay mit Essig und Schalotte auf einen Drittel reduzieren.
Etwas Salz und den grobgeschroteten Pfeffer zugeben.
1 EL Chardonnay und Eigelb zugeben, **über** dem Wasserbad erst das Eigelb schaumig rühren, dann die Butter - ohne Buttermilch - in kleinen Zugaben einschwingen. Dabei 1 Esslöffel Chardonnay einschwingen, es verleiht der doch gehaltvollen Sauce mehr Leichtigkeit.
Mit Salz, Cayenne und Zitronensaft abschmecken.
Im lediglich lauwarmen Wasserbad warmhalten.
Caviar im letzten Moment vorsichtig unterheben.
Tipp: Man kann noch etwas geschlagenen Rahm unterziehen.