



**MICHAEL PHILIPPS**  
Restaurant Feltgenhof, Moers  
Wurzeln in Deutschland

# Label Rouge Lachs

MIT WASABI-SCHAUM

## ZUTATEN

**800 G Label Rouge oder Glenn Douglas Lachsfilet ohne Haut und Gräten**  
**Olivenöl zum braten**  
**Maldon Seasalt**  
**Tasmanischer Pfeffer zum würzen**

## Für den Wasabi-Schaum:

**2 fein gewürfelte Schalotten**  
**1 kleiner Strauß Rosmarin**  
**1/2 EL schwarzer gemahlener Pfeffer**  
**0,1 l Weißwein**  
**0,1 l Sahne**  
**1 EL Wasabipaste**  
**1 EL Reissessig**  
**1 EL Maracujasirup**  
**Etwas Olivenöl**  
**Saft einer Limette**  
**30 g Kalte gewürfelte Butter**

## ZUBEREITUNG

In einer heißen beschichteten Pfanne die ungewürzten Salm Steaks von beiden Seiten schön anbraten und dann den Fisch für ca. 8 Minuten bei 130 Grad Umluft in den Ofen geben.

Wenn sich Eiweißblasen bilden, den Fisch sofort aus dem Ofen nehmen.

### Wasabi-Schaum:

Die Schalotten mit dem Olivenöl in einem Topf glasig anschwitzen und dann Rosmarin und Pfeffer dazu geben. Danach mit dem Wein ablöschen und langsam reduzieren, dann mit der Sahne auffüllen und weiter köcheln bis die Sahne cremig ist. Nun die Wasabi Paste dazu geben und einmal aufkochen.

Dann die Sauce durch ein feines Sieb passieren und zum Schluss noch mit der Butter mixen dann mit dem Limettensaft und Maracujasirup abschmecken.