

Pochierter Lachs mit CAMBOZOLA Mayonnaise und Süßkartoffel-Pommes

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für die Pommes

600 g Süßkartoffeln
Country-Potatoe-Gewürz
2 EL Olivenöl

Für die CAMBOZOLA-Mayonnaise

200 g CAMBOZOLA
100 g dickflüssiger Joghurt
100 ml Kefir
1 EL frischer Zitronensaft
2 EL süßer Senf
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, frisch gemahlen

Für den pochierten Lachs

600 g Lachsfilet
2 EL Darbo Naturrein Wildpreiselbeeren
100 ml Weißwein
12 Zahnstocher



ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Süßkartoffeln schälen und in Pommesform schneiden, mit Olivenöl einreiben, würzen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Minuten backen.
2. CAMBOZOLA entrinden und in kleine Würfel schneiden. Eigelb, Senf und Zitronensaft gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, Joghurt und Kefir unterrühren. CAMBOZOLA-Würfel mit der Masse im Mixer schlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.



3. Lachsfilet in Streifen schneiden. Weißwein in einer Pfanne erhitzen, Wildpreiselbeeren dazugeben, unterrühren und Hitze reduzieren. Die schmalen Lachs-Streifen zusammenrollen. In der unteren Hälfte mit Zahnstochern fixieren. Die Lachs-Rosen im Weißweinsud ca. 5–7 Minuten bei geschlossenem Deckel pochieren. Anschließend die Lachsröschen auf einem Teller anrichten und die Pommes sowie die CAMBOZOLA-Mayonnaise separat servieren.