Lachs im Sauerkrautmantel

250 g Sauerkraut
250 g Lachsfilet
2 Scheiben Räucherlachs
1 Eigelb
2 EL Crème Fraîche
2 Kartoffeln
1 Schalotte, fein geschnitten
1 EL Petersilie, fein geschnitten
1 EL Dill, fein geschnitten
6 Stielkapern
75 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
75 ml Sahne
1 EL Senf
2 EL Butter
2 EL Mehl
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Zucker
Butterschmalz zum Anbraten
Alufolie

Sauerkraut in einem Topf mit Wasser ca. 10 Minuten weich köcheln, herausnehmen und abtropfen lassen. 2/3 des Lachsfilets grob würfeln und mit dem Eigelb, Crème Fraîche, der Hälfte der Schalotten, Kräutern, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einem Cutter zu einer Farce verarbeiten. Das restliche Lachsstück halbieren.

Zwei Alufolienrechtecke ausfetten, darauf die Hälfte des Sauerkrauts verteilen, mit der Lachsfarce bestreichen, Räucherlachs und die beiden Lachsstücke darauf legen. Mit Hilfe der Alufolie das Ganze aufrollen und die Seiten wie ein Bonbon dicht verschließen. Die Lachsrollen in leicht köchelndem Wasser 20 Minuten pochieren.

Die Kartoffeln schälen und fein hobeln. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Kartoffeln ca. 5 Minuten garen, das restliche Sauerkraut zugeben und weitere 4 Minuten garen.

2 EL Butter in einem Topf schmelzen, Mehl und Senf einrühren, mit Gemüsebrühe und Wein ablöschen, restliche Schalottenwürfel zugeben und 5 Minuten kräftig durchkochen lassen. Die Sauce mit etwas Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken und durch ein Sieb passieren. Dann wieder auf den Herd stellen und die Sahne unterrühren. Nochmals Abschmecken und die Stielkapern kurz in der Sauce erwärmen.

Sauerkrautkartoffeln auf Tellern anrichten, Lachsrollen auspacken und darauf geben. Mit der Sauce umgießen und servieren.