

DELICE VOM SCHOTTISCHEN LACHS, RETTICH & GURKE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den gebeizten Lachs:

ca. 200 g Lachsfilet, mit Haut ohne
Gräten
60 g Ingwer
2 kleine rote Chilischoten
2 Stängel Zitronengras
1 EL grobes Salz
1 EL brauner Zucker
1/2 Bund frischer Koriander
1 TL Wasabi Paste

Filet trocken tupfen. Ingwer schälen,
fein würfeln, Chilischote und
Zitronengras in feine Ringe schneiden.
Mit Salz und Zucker in einem Mixer fein
häckseln. Die Hälfte vom Koriander
abzupfen und hacken. Lachsfilet mit
der Hautseite nach unten auf ein Blech
legen.

Ingwer-Chili-Gewürzmix gleichmäßig
darauf verteilen. Gehackten Koriander
darauf streuen. Alles mit
Frischhaltefolie abdecken und mit
einem Brett und 2 Gewichten (z. B.
Konservendosen) beschweren, 3 Tage
in den Kühlschrank stellen, dabei den
Fisch einmal täglich mit dem
ausgetretenen Saft beträufeln.
Nach der Marinierzeit restlichen
Koriander abzupfen und fein hacken.
Kräuter und Gewürze gründlich vom
Lachsfilet abschaben. Filet dünn mit
Wasabi bestreichen, frisch gehackten
Koriander darüberstreuen und leicht
andrücken.
Filet mit einem Lachsmesser oder
einem anderen scharfen Messer schräg
in dünne Scheiben von der Haut
schneiden.

Für das Lachstatar:

80 g Räucherlachs
20 g Schalotten
1 EL Dill
1 EL Zitronensaft
½ Limette davon die Zesten
Salz

Lachs und Schalotten in ganz feine
Würfel schneiden. Dill fein schneiden.
Alles zusammenrühren und mit
Zitronensaft, Abrieb der Limette und
Salz abschmecken.

DELICE VOM SCHOTTISCHEN LACHS, RETTICH & GURKE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Rettich-Salat:

1 kleiner roter Rettich
½ Salatgurke
ca. 1-2 EL Reisessig
ca. 1-2 EL gerösteter Sesam nach
Belieben
Shisokresse zum Bestreuen

Für den Confierten Lachs:

200 g Lachs
2 EL Olivenöl
2 EL Teriakisoße
Meersalz
Wasabi Sesam

Gepickelte Gurke:

Für die Marinade:

40 g Zucker
40 g Wasser
40 g Balsamicoessig
½ TL Senfsaat
½ Stück Sternanis
½ TL schwarze Pfefferkörner
½ Chilischote klein geschnitten
1 Salatgurke

Für die Gurkengel:

80 g Gurke
4 TL Dill
Je 2 Prisen Salz & Zucker
12 g Agar-Agar

Rettich und Gurke schälen, in dünne
Scheiben schneiden bzw. hobeln und
mit Reisessig marinieren.

Den Salat unter dem Lachs-Tatar
anrichten und mit etwas geröstetem
Sesam und Kresse bestreut servieren.

Lachs in Würfel schneiden, auf ein
Backblech setzen und mit Olivenöl
bepinseln. Im Backofen bei 80°C Umluft
12 Min. confieren.

Teriakisoße einkochen auf 1/3 tel.
Lachswürfel mit eingekochter
Teriakisoße lackieren, mit Salz würzen
und mit Wasabi Sesam bestreuen.

Zucker und Wasser so lange einkochen
lassen, bis eine gelartige Konsistenz
erreicht wird.

Mit Balsamicoessig ablöschen und alle
Gewürze unterrühren und abkühlen
lassen.

Salatgurke waschen und der Länge
nach in feine Streifen schneiden.
Benötigt werden 4-6 Scheiben, den
Rest für das Gurkengel verwenden.
Eine Stunde in die Marinade legen.

Gurke, Dill, Salz und Zucker mixen und
durch ein Tuch passieren. Aufkochen
und Agar-Agar hinzufügen, drei
Minuten kochen lassen, anschließend
erkalten lassen. Wenn die Masse kalt
und fest ist, nochmals mixen und
eventuell durch ein Sieb passieren
(je nach Konsistenz).

DELICE VOM SCHOTTISCHEN LACHS, RETTICH & GURKE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Miso Mayonnaise:

20 g Misopaste
40 g Mayonnaise
Etwas Abrieb & Saft von der Limette

Misopaste und Mayonnaise glattrühren und mit Limettensaft und Abrieb abschmecken.

Für die Wasabi Crème fraîche:

2 TL Wasabipaste
2 EL Crème Fraîche
Salz
Etwas Abrieb & Saft von der Zitrone

Wasabi und Crème Fraîche glattrühren und mit Salz, Zitronensaft und Abrieb der Zitrone würzen.

Anrichten:

Wasabi Crème Fraîche in einen Spritzbeutel geben und mittig auf einem Teller in zwei bis drei Streifen spritzen.
Gebeizter Lachs, Lachstatar und confierter Lachs in Abständen darauf verteilen.
Ein bis zwei Streifen der gepickelten Gurke schlangenförmig darum setzen.
Tupfen vom Gurkengel und Miso Mayo mit Hilfe eines Spritzbeckels um die Lachsvariationen spritzen.

