

Tarik Rose
Gebeizter Lachs mit Speckchips
und Avocado-Birnensalat

Freitag 15. September 2017

Rezept für 4 Personen

Dauer: Mehr als 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: schwer
Gourmet-Küche

Zutaten:

Für den Lachs:

600 g frisches Lachsfilet mit Haut (Shusi-Qualität)
80 g Karotte
60 g Fenchel
1 Bund Dill
1 TL Anissamen (z.B. grüner Anis)
1 TL Koriandersaat
1 TL Fenchelsaat
110 g Salz
40 g braunen Zucker
2 TL Pfefferkörner

Für die Speckchips:

50 g Butter
150 g Filoteig
150 g Pancetta, dünn aufgeschnitten
1 Eiweiß

Für den Salat:

1 rote Zwiebel
6 Radieschen
1 Birne
1 reife Avocado
1 Zitrone
4 EL Olivenöl
1 EL Honig
etwas Meersalz
etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Hinweis: Die Zubereitung dauert länger als einen Tag, da der Lachs 24 Stunden in der Beize ziehen muss.

1. Vom Lachsfilet alle Gräten entfernen.
2. Karotte und Fenchel putzen, waschen und grob schneiden.
3. Dill abbrausen, trocken schütteln, Dillspitzen abzupfen und abgedeckt kühl stellen.
4. Gemüse in einen Mixer geben und grob zerkleinern. Dillstiele, Anis, Koriander- und Fenchelsaat dazugeben, nochmals kurz mixen. Dann diese Mischung mit Salz, Zucker und Pfefferkörnern zu einer Beize vermengen, nicht mehr mixen.
5. Den Lachs mit der Haut nach unten in eine passende Form legen. Die Beize gleichmäßig

darauf verteilen und danach mit Frischhaltefolie abdecken. So den Fisch gekühlt 24 Stunden ziehen lassen.

6. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Die Butter in einem Topf schmelzen.
8. Den Filoteig auslegen und halbieren, so dass 2 gleich große Teigplatten entstehen.
9. Auf einer Teigplatte die Pancettascheiben nebeneinander auslegen.
10. Das Eiweiß mit einer Gabel leicht anschlagen die Pancettascheiben damit bepinseln. Dann die zweite Teigplatte obenauf legen.
11. Die Teig-Speck-Schichtung in 2 cm dicke Streifen schneiden.
12. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Backpapier mit etwas flüssiger Butter einstreichen. Die Teig-Speck-Streifen auflegen und die Oberfläche ebenfalls mit flüssiger Butter einstreichen. Im vorgeheizten Ofen diese ca. 10 Minuten goldgelb backen.
13. Zwiebel schälen und fein würfeln.
14. Die Radieschen waschen, abtropfen und vierteln.
15. Die Birne waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.
16. Die Avocado halbieren, den Kern herauslösen, die Frucht schälen und in Spalten schneiden.
17. Zwiebel mit Radieschen, Birnen und Avocado in eine Schüssel geben.
18. Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl und Honig in eine Schüssel geben und zu einer Vinaigrette verrühren, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.
19. Mit der Hälfte der Vinaigrette den Birnen-Avocado-Salat marinieren. Restliche Vinaigrette für den Fisch beiseite stellen.
20. Den gebeizten Lachs abspülen und abtrocknen. Vom Lachs die Haut entfernen und das Fleisch in feine Würfel schneiden. Lachswürfel mit etwas Vinaigrette marinieren.
21. Lachs mit Hilfe eines Anrichterings anrichten. Lachs mit Dillspitzen bestreuen. Darum herum den Birnensalat geben, und mit den Speckchips garnieren.

Pro Portion: 978 kcal / 4091 kJ

27 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß, 78 g Fett