

Karlheinz Hauser
Gebeizter Lachs mit Feldsalat
und Honig- Ingwer Dressing

Dienstag, 19. Dezember 2017

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: mittel

Gourmet-Küche

Zutaten:

800 g	Lachsfilet mit Haut
1/2 Bund	Dill
2	Limetten
1	Orange
1	Zitrone
125 g	Salz
125 g	Zucker
1 EL	schwarze Pfefferkörner
200 ml	Orangensaft, frisch gepresst
50 ml	Weißweinessig
5 g	geriebener Ingwer
20 g	Honig
100 ml	Olivenöl
20 ml	Haselnussöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 Prise	Cayennepfeffer
1	Salatgurke
1EL	grober Senf
200 g	Crème fraîche
500 g	Feldsalat
1	kleines Baguette
20 g	Butter
100 g	Lachs- oder Forellenkaviar
2 Schalen	Basilikumkresse und Shizokresse

Zubereitung:

1. Lachsfilet abspülen, trocken tupfen und parieren.
2. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
3. Limetten, Orange, und Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schalen abreiben. Von den Limetten den Saft auspressen.
4. Salz, Zucker und Pfefferkörner mörsern und mit dem Abrieb der Orange, Zitrone und einer Limette und dem Dill in einer Schüssel vermengen.
5. Die Hälfte der Würzmischung auf einem Backblech verteilen, das Lachsfilet darauf legen und die restliche Würze über den Lachs geben.
6. Nach 15 Minuten den Lachs wenden, erneut abdecken und beschweren. Nach weiteren 15 Minuten, also insgesamt 30 Minuten ist der Lachs gebeizt.
7. Für das Dressing Orangensaft, Limettensaft, Weißweinessig, den geriebenen Ingwer, Abrieb der zweiten Limette, sowie den Honig leicht erwärmen und für 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Sud abkühlen lassen.
8. Den erkalteten Sud passieren und mit dem Öl emulgieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayenne abschmecken.
9. Die Gurke in kleine Würfel schneiden und ca. 10 min einsalzen.
10. Gurkenwürfel ausdrücken und mit dem Senf und der Crème fraîche anmachen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker sowie etwas klein geschnittenem Dill verfeinern.

11. Den Feldsalat auslesen und mit kaltem Wasser waschen. Achtung: Freilandsalat besonders gründlich waschen! Den Salat abtropfen lassen, anschließend die Wurzeln nach Belieben kürzen, so dass die ganzen Röschen erhalten bleiben.
12. Den Feldsalat mit dem Dressing marinieren und mittig auf einem mittelgroßen Teller anrichten.
13. Für die Brotchips, das Baquette in hauchdünne Scheiben schneiden und in Butter goldbraun ausbacken, im Ofen bei 120 Grad nochmal etwas trocknen lassen.
14. Die Gewürze vom Lachs abstreifen, den Lachs trocken tupfen und in feine Tranchen schneiden.
15. Die Lachstranchen neben dem Salat anrichten und einen Esslöffel Senfgurken in Nockenform dazugeben. Lachskaviar obenauf setzen und mit ein paar Dillspitzen und der Shizo und Basilikum Kresse ausgarnieren und den Brot Chip aufsetzen.

Pro Portion: 1024 kcal/ 4286 kJ
64 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiß, 57 g Fett