

**Autor:** Tim Raue



## Zutaten

### Confiertes Ikarimi Lachs (Sous Vide):

500 g Ikarimi Lachslain (oberer zuschnitt aus dem Lachsfilet)  
250 ml Orangenöl  
500 ml Rapsöl  
Cornish Sea Salt

### Klarer Tomatensud:

1 kg Tomaten  
70 ml Marukan Reisessig  
70 ml Nuoc Nam Fischsauce  
30 g Zucker  
1 Msp. Sternanispulver  
Cornish Sea Salt  
Xanthan

### Tomatenperlen:

100 g Tomatensatz  
20 g Rote Chilisauce  
10 g Bone Suckinsauce Habanero  
1 Pr. Xanthan

### Geleemantel für Tomatenperlen:

300 ml Tomatenwasser  
20 g Vegetal Sosa (Vegetarische Gelatine)

### Estragon Creme:

100 g Estragon  
50 g Süßes Kokospüree von Pointier  
Speisestärke  
Cornish Sea Salt, Grünes Tabasco & Grüne Chilisauce

### Anrichten:

Atsina Kresse

## Zubereitung

### Confiertes Ikarimi Lachs (Sous Vide):

Das Wasserbad des **fusionchef** auf 54 °C vorheizen. Einen Behälter mit Orangenöl und Rapsöl befüllen und diesen in das Wasserbad stellen. Den Lachslain leicht schräg in 4 gleichmäßig große Portionen schneiden. In das warme Ölbad geben und etwa 6-8 Minuten darin garen. Die fertig gegarten Lachsportionen aus dem Ölbad nehmen, gut abtropfen und mit etwas Cornish Sea Salt bestreuen.

### Klarer Tomatensud:

Die Tomaten kurz blanchieren und die Haut abziehen. Tomaten klein schneiden, mit den restlichen Zutaten vermengen und mit einem Mixer pürieren. Das Tomatenpüree über Nacht in einem Tuch abhängen. Dabei den klaren Sud, der abläuft, in einem Behälter auffangen. Den Sud mit Xanthan leicht binden und mit etwas Reisessig, Cornish Sea Salt und Zucker abschmecken. Tomatensatz, der im Tuch hängen bleibt, ebenfalls aufbewahren.

### Tomatenperlen:

Alle Zutaten mischen und zu einer glatten Creme rühren. Mit einem Spritzbeutel in Kugelsilikonformen füllen (Durchmesser ca. 1cm) und einfrieren.

### Geleemantel für Tomatenperlen:

Das Tomatenwasser aufkochen und die Gelatine einrühren. Die Gefroren Tomatenperlen mit Hilfe eines Löffels mehrmals kurz in das Tomatengeleebad tauchen und anschließend auf ein Blech setzen.

### Estragon Creme:

Den Estragon kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Das Kokospüree aufkochen und mit Speisestärke zu einem dicken Pudding abbinden. Den Estragon gut ausdrücken und mit dem Kokospudding zu einer glatten creme mixen. Mit Cornish Sea Salt, Grünem Tabasco und Grüner Chilisauce abschmecken und in eine Spritzflasche füllen.

### Anrichten:

Drei Tomatenperlen in einen Tiefen Teller setzen, jeweils einen Punkt Estragoncreme aufspritzen und mit einem Blatt der Atzina Kresse belegen. Ein Stück Ikarimi Lachs auf den Teller neben die Perlen legen und einen Esslöffel

Gekläerte Butter

geklärte Butter darüber geben. Mit 3 Esslöffel Tomatensud angießen und servieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Tim Raue zur Verfügung gestellt.