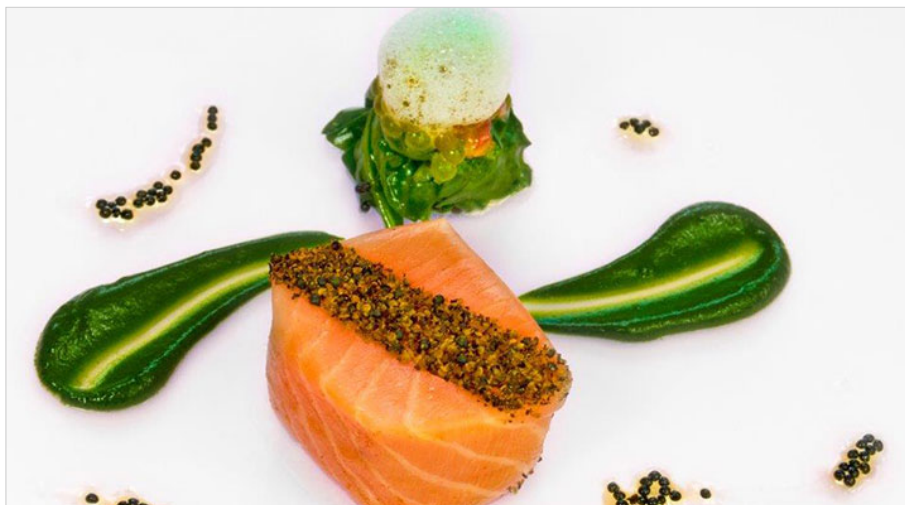


Sous Vide Filet vom Schottischen „Loch Duart“ Lachs

Autor: Andreas Krolik
Zubereitungszeit: 1 Stunde
Garzeit: 15 Minuten



Zutaten

Für 6 Personen:

Lachs (Sous Vide):

360 g Lachsfilet Mittelstück aus einem 5 kg Lachs geschnitten, ohne Haut und Gräten
100 g grobes Meersalz
Piment d`Espelette
1 TL Mischung aus Zitronen-Meersalz, Vanille fleur de Sel, Piment d`Espelette zu gleichen Teilen
1 EL Zitronenolivenöl
2 EL Bio Rapsöl
Eventl. 2 EL Rauchöl

Garnitur auf den Lachs:

2 El geröstete Rapssam

Spinatcoulis:

35 g Meersalz
125 g geputzte und gewaschene Spinatblätter
30 ml Rapsöl
1 El braune Butter

Babyblattspinat:

50 g gewaschene Babyspinatblätter ohne Stiel
4 EL Bio Rapsöl
1 TL Bio Rapssamen geröstet
Zitronenfiletwürfel von ½ Zitrone
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Saiblingskaviar Marinade:

30 g Saiblingskaviar gold
50 ml Fischsauce

Zubereitung

Lachs (Sous Vide):

Das Lachsfiletmittelstück Filet mit dem Piment d`Espelette leicht würzen und mit dem Zitronenolivenöl einreiben, dann straff in Frischhaltefolie einrollen, anschließend diese Rolle in 6 gleichgroße Stücke schneiden ohne die Folie zu entfernen.

Diese Portionsstücke vakuumieren und bei 44 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 15 Minuten Sous Vide garen.

Garnitur auf den Lachs:

2 EL geröstete Rapssamen im Mörser fein zerstoßen und eine Prise Meersalz zugeben

Spinatcoulis:

1 l Wasser mit 35 g Meersalz aufkochen. Spinatblätter in dem Salzwasser ca. 1 Minute weich kochen, in Eiswasser abschrecken.
30 g Eiswasser + 2 g Meersalz+ Spinat in Thermomix auf höchster Stufe mixen, Rapsöl und braune Butter einlaufen lassen, durch feines Sieb passieren, so vorbereitet am besten in eine kleine Plastikflasche, mit Spritzaufsatz abfüllen und warmstellen.

Babyblattspinat:

Den Biorapssamen mit dem Rapsöl erhitzen und darin die Babyspinatblätter kurz zusammenfallen lassen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und je ein Häufchen auf jeden Teller setzen, darauf einen Löffel von der Saiblingskaviarmarinade geben und mit einen Tupfer vom Zitronenschaum garnieren.

Saiblingskaviar Marinade:

Fischsauce aufkochen, die Tomaten- und Salzzitronenwürfel, das Zitronenolivenöl und die Kräuter zugeben, vom Herd nehmen und auf ca. 50 °C abkühlen lassen, dann den Saiblingskaviar zugeben und nur noch warm halten, nicht mehr aufkochen.

Zitronenschaum:

Verjus, Essig, Zitronensaft und Gewürze gut mixen und abschmecken, dann das

Sous Vide Filet vom Schottischen „Loch Duart“ Lachs

1 EL fein gewürfelte getrocknete Tomaten
½ TL feinste Salzzitronenschalenwürfel
1 EL fein geschnittener Schnittlauch und
Kerbel gemischt
1 EL Zitronenolivenöl

Zitronenschaum:

100 ml Verjus
1 EL Zitronenessig
Saft von ½ Zitrone
Etwas Zucker
Meersalz
½ TL Sojalecithin (Reformhaus oder
Apotheke)

Lecithin ein mixen und schäumen.

Fertigstellung:

6 vorgewärmte Teller ausbreiten, 2 Punkte von dem Spinatcoulis auf die Teller spritzen und tropfenförmig, mit einem kleinen Löffel verziehen. Den Lachs vorsichtig aus den beuteln entnehmen, Folie entfernen, dann dazwischen setzen, mit der Vanillesalzmischung leicht nachwürzen und mit Hilfe einer Schablone einen Streifen von dem zerstoßenen Rapssamen dünn auf den Lachs streuen.

Das vom Blattspinat überschüssige Rapsöl mit den Samen noch etwas auf jeden Teller verteilen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Andreas Krolik zur Verfügung gestellt.