

Autor: Emmanuel Stroobant



Zutaten

Für 4 Personen

4x100 g Lachsfilet
1 Große Aubergine (oder 3 Nasu Auberginen)
150 ml Olivenöl
3 Schalotten, geschält und in feine Würfel geschnitten
3 Zehen Knoblauch, geschält & fein gehackt
3 Eier
75 ml Weißwein
1 Zitrone
1 Tomate, geschält, ohne Kerne & in kleine Würfel geschnitten
100 g Champignons, geputzt & in kleine Würfel geschnitten
1 Körbchen Mikro Kresse

Zubereitung

Lachs (Sous Vide):

Den Lachs in Klarsichtfolie wickeln. Bei 48 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide garen, bis der Lachs eine Kerntemperatur von 38 °C hat.

Auberginen-Kaviar:

Die Aubergine der Länge nach in 2 Hälften schneiden. Die Hälfte des Olivenöls auf die Aubergine träufeln. Bei 180 °C für 15 Minuten backen. Die Aubergine aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch auskratzen und mit 2/3 des Knoblauch und der Schalotte vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salsa:

Das restliche Olivenöl zum Kochen bringen. Das kochende Olivenöl über den restlichen Knoblauch und die restlichen Schalotten gießen. Die Tomaten und Champignons hinzufügen um eine Salsa zu erhalten. Zur Seite stellen und einige Minuten ziehen lassen. Das Öl absieben und für die Zubereitung der Hollandaise verwahren.

Sauce Hollandaise:

Eigelb und Eiweiß trennen. Geben Sie die Eigelbe in eine kleine Rührschüssel. Den Weißwein hinzufügen und über einem Topf mit kochendem Wasser aufschlagen. Sobald die Eimischung gegart ist, fügen Sie das Olivenöl von der Salsa, die Zitronenzesten und Zitronensaft hinzu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Den Lachs aus der Frischhaltefolie nehmen und die Kanten begradigen. Den Auberginen-Kaviar mit einem Löffel auf den Teller geben. Den Lachs auf den Auberginen-Kaviar setzen. Mit der Sauce Hollandaise und der Salsa beträufeln. Mit Mikro Kresse garnieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Emmanuel Stroobant zur Verfügung gestellt. Photo: © Ildi / Fotolia.com