

# Sous Vide Lachsfilets mit Ricotta Cannoli

**Autor:** Danilo Ange  
**Garzeit:** Salmon: 15



## Zutaten

Für 6 Personen

### Lachs (Sous Vide):

6 x 150 g Lachsfilet  
1 kleiner Zweig Rosmarin  
30 g schwarzer Sesam

### Sauce:

1 großer Bund Basilikum  
30 g Pinienkerne  
Extra Natives Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### Cannoli:

100 g Mehl  
100 g Kichererbsenmehl  
10 g Bikarbonat  
2 Eier  
300 g Schafsricotta  
1 Zitrone  
Öl zum Ausbacken  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

### Cannoli:

Zwei Sorten Mehl mit dem Bikarbonat und den Eier zu einem glatten homogenen Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Teig auf eine Stärke von 2 mm ausrollen, Kreise von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen und um die Cannoli-Formen legen. Das Öl erhitzen und die Cannoli darin goldbraun ausbacken. Zum Abtropfen auf Papiertücher legen.

Den Ricotta cremig schlagen, die geriebene Zitronenschale hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Cannoli mit Ricotta-Creme füllen.

### Sauce:

Basilikum mit den Pinienkernen, Salz, Pfeffer und Öl in einen Mixer geben und zur Sauce verarbeiten.

### Lachs (Sous Vide):

Gräten aus den Lachsfilets entfernen und den Lachs mit Rosmarin und Öl in einem Sous Vide Vakuierbeutel vakuumieren. Bei 56 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide garen.

Den Fisch aus dem Beutel nehmen und mit Sesam bestreuen.

Lachsfilet auf Teller geben, die Cannoli arrangieren und mit der Basilikumsauce garnieren.