

Lachs – Spinat – Birne

Gebranntes Lachsfilet mit Kerbel- Meerrettichcreme, Spinatsalat und Birne

Die Zutaten (4 Pers. Vorspeise)

300 g Lachsfilet
Unraffinierter brauner Zucker, feuchtes Meersalz

200 g Babyspinat
2 St. Schalotten
1 St. Knoblauch
etwas gehobelter Parmesan
100 g Birne, in 4 gleichmäßige Quader

Tomatenwürfel von einer Fleischtomate (Tomateconcassè)

Crème:

1 Bd. Kerbel
1 EL. Senf
½ Tl. Orangenabrieb
20 ml Orangensaft frisch gepresst
½ Tl. Limettenabrieb
20 ml Limettensaft
30 g Eigelb
30 g Meerrettich gerieben
40 ml geröstetes Sesamöl

180 ml Natives Pflanzenöl

2 Tl. Sojasauce

Puffreis:

5 EL. Wildreis
0,2 ltr. Pflanzenöl zum Puffen

Die Zubereitung

1.

Für die Creme alle Zutaten außer Öl in einem Mixer sehr fein pürieren, mit Salz und Zucker abschmecken und das Öl peu à peu hineinmischen (es sollte eine Art Majonnaise entstehen), diese kühlstellen.

Für den Puffreis das Öl auf ca. 180° C erhitzen, den Reis darin puffen und entfetten (kurz vor dem Anrichten würzen).

2.

Das Lachsfilet von der Haut und Tran befreien, in ca. 5 mm starke Scheiben schneiden und 4 Fächer legen.

Den Spinat in Olivenöl ganz kurz anziehen, mit angeschwitztem Knoblauch und Schalotten anmachen und abschmecken. Parmesan a la Minute unterheben. Die Mangoquader grillen.

Braunen Zucker und Salz 2:1 vermischen, auf den Fischfächer verteilen und mit einer Lötlampe kurz karamellisieren (brennen).

Den Fisch, die Crème, die Tomatenwürfel, Birnenwürfel, den Reiscrisp auf dem Spinat anrichten und schnell servieren.

Tomatenfleischwürfel:

1 St. Fleischtomate mit Geschmack

Die Tomate vom Stiel befreien und in kochendem Wasser 5 Sekunden blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Die Schale der Tomate abziehen. Die Tomate vierteln und die „Innereien“ heraus schneiden. Die entstandenen Tomatenfilets würfeln.