

Lachsschnitte auf Bärlauch

Kategorien: Fisch, Kräuter

Zutaten für: 4 Personen

FÜR DEN LACHS

500	Gramm	Schottischer Wildlachsfilets
4	Stücke	Runde Reisblätter mit 20cm Durchmesser
4		Bärlauchblätter
		Salz
		Zitronenpfeffer

FÜR DIE SAUCE

1	Essl.	Creme fraiche
200	ml	Olivenöl Extra Vergine
30	Gramm	Bärlauch
10	ml	Champagneressig
		Salz und Pfeffer

FÜR DIE CHICOREE - ROULADE

28	Blätter	Chicoree
50	Gramm	Blattspinat
100	Gramm	Zanderfilet; sehr gut gekühlt in kleinen Würfeln
100	Gramm	Sahne; sehr gut gekühlt
100	Gramm	Totentrompeten; ersatzweise Champignons
100	Gramm	Gemüsewürfel; Karotte, Kohlrabi, Lauch In feine Würfel
1	Essl.	Noilly Prat
1	Essl.	Portwein; weiß
1	Essl.	Kerbel; gehackt
		Salz und Pfeffer

FÜR DIE GEMÜSEBEILAGE

5	Gramm	Totentrompetenpilze eingeweicht
100	Gramm	Gemüse; Karotte, Navette, Blumenkohl, -- Zuckerschoten, Steckrübe -- tourniert, ausgestochen, zurechtgeschnitten)

MARINADE DER GEMÜSEBEILAGE

100	ml	Tafelöl
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
1		Knoblauchzehe
4	Stücke	Korianderkörner
4	Stücke	Pfefferkörner
1/2		Lorbeerblatt

Anleitung:

Lachsschnitte:

Reisblätter in kaltem Wasser einweichen, das Lachsfilet putzen, das braune Fleisch muss weg, schmeckt tranig, und in 4 gleich große Stücke zerteilen. Würzen mit Salz und Zitronenpfeffer, je ein Bärlauchblatt und die Lachsschnitte wickeln. Reisblätter trockentupfen und den Lachs darin einrollen. Kaltstellen.

Sauce:

Lachsschnitte auf Bärlauch

(Fortsetzung)

Olivenöl, Champagneressig und Bärlauchblätter feinst mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bereitstellen.

Chicoree - Roulade:

Das eisgekühlte Zanderfleisch (in kleinen Würfeln) mit der eisgekühlten Sahne und etwas Salz in der Moulinette zu einer homogenen Masse aufmixen, Noilly Prat und weißen Portwein einmontieren (einarbeiten) nochmals abschmecken, Durch ein feines Sieb streichen und auf Eis kühlen. Totentrompeten in Wasser einweichen, klein hacken, kurz blanchieren, anschließend gut rockentupfen. Gemüsebrunoise (kleinst geschnittene Gemüsewürfel) ebenfalls blanchieren, kalt abschrecken und abtupfen. Die feinstgehackten Totentrompeten und die Gemüsebrunoise unter die Zanderfarce heben, ebenso den feingehackten Kerbel, Farce wieder kühlstellen.

Die Spinatblätter ganz kurz blanchieren (nur zusammenfallend), kalt abschrecken trocken tupfen. Die Chicoreeblätter auf Alufolie zu einer Matte ca. 15X10 cm auslegen und leicht plattieren. Die Spinatblätter gleichmäßig darauf legen und die Zanderfarce ebenfalls gleichmäßig darauf verteilen. Aufrollen, die Enden gut abdrehen und im Salzwasserbad 25min pochieren, bei 80 Grad.

Gemüse:

(ACHTUNG AM TAG VORHER ZUBEREITEN) Die Gemüsesorten einzeln in Salzwasser bissfest kochen, auf Eis abschrecken. Die Zutaten für die Gemüsemarinade vermischen und die Gemüse mindestens 12 Std. darin einlegen.

Fertigstellung:

Die Lachsschnitten in Heißem Olivenöl von allen Seiten kurz kross braten. Die Alufolie von der Chicoree - Roullade entfernen und in 12 Scheiben schneiden. Die ganzen Totentrompetenpilze einweichen und kurz blanchieren.

Anrichten:

Mit der Creme Fraiche auf den Tellern jeweils eine dreieckige Bordüre spritzen und die Bärlauchsauce dahineingeben. Den Lachs zentral darauf setzen, die Chicoree - Roulade dekorativ anlegen. Das marinierte Gemüse abtropfen lassen und mit den Trompetenpilzen außenherum anrichten.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann