



Hausgeräucherter Lachstartar / Mango / Limone Paprika Dressing / gebratener Spargel

Zutaten für 6 Personen:

Zubereitung:

Hausgeräucherter Lachstartar mit Mango:

1/ 2 Bund Blattpetersilie
1/ 2 Bund Dill
8 Wacholderbeeren
12 Korianderbeeren
10 Pfefferkörner, weiß
30 ml Olivenöl
100 g Meersalz
100 g Zucker
1 TL Senfkörner
500 g Lachsfilets aus
Schottland mit Haut

Blattpetersilie und Dill fein hacken, die Wacholderbeeren und die Korianderbeeren und Pfefferkörner auf einem Brett zerdrücken. Die restlichen Zutaten vermischen und den Lachs damit marinieren. Den marinierten Lachs abdecken und mindestens 8 Stunden lang im Kühlschrank ziehen lassen. Das Lachsfilet während des Marinieren 4-mal wenden. Den Lachs aus der Marinade nehmen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Mit einem dünnen Messer die Hautseite vom Lachsfilet entfernen, in ein passenden Vakuumbbeutel geben und ohne Vakuum den Beutel schließen. Mit einem einer Schere an der Schweißnaht (an der Ecke) ein passendes Loch einschneiden, damit der Schlauch von der Räucherpistole hineinpasst.

Für das Räuchern:

1 Räucherpistole mit Schlauch
1- 2 TL Buchenholzspänen
1 Vakuumbbeutel, passend

Die Räucherpistole mit Buchenholzspäne füllen und mit einem Gasanzünder die Späne anzünden, damit sie glühen. Den Schlauch in den Beutel stecken und das Gebläse der Rauchpistole per Knopfdruck anstellen. Der Rauch bläst den Beutel auf, sobald der Beutel aufgeblasen ist, den Beutel erneut an der Schweißnaht mit dem Vakuumierer verschließen. Den verschlossenen Beutel für 6 Stunden kühl stellen. Das hausgeräucherte Lachsfilet aus dem Beutel nehmen und in 5-7 mm kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.



1 Mango
60 g Schmand
1 TL Abrieb von einer Bio
Limone
½ TL Jalapeno Chili Schote,
ohne Samen fein gewürfelt
Salz
Cayennepfeffer

Die Mango schälen und das Mangofleisch der Länge nach am Mangokern abschneiden. Die Mangohälften rechteckig zuschneiden und in feine Würfel schneiden. Die Mangoabschnitte mit dem Schmand mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Den Schmand mit Limonenabrieb, Chili Schote, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Mango Schmand zu den Lachswürfel und Mango geben und miteinander vermengen.

Paprikadressing:

350 g rote Paprika
1.5 El weißer Balsamessig
1 Prise Zucker
½ TL Jalapeno Chilischote
35 ml Gemüsebrühe
1 Sternanis
15 ml (1.5 El) Olivenöl
1/2 TL Orangenabrieb
Steinsalz

Die Paprika waschen, vierteln, Samen und Seitenwände entfernen. Die Paprika in 20 mm Stücke schneiden und mit dem Balsamessig, Zucker, Chilischote, Gemüsebrühe und Sternanis in einen Topf geben und zugedeckt etwa 30 Minuten lang bei mittlerer Hitze kochen.

Den Sternanis aus dem Paprika nehmen, mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Spitzsieb passieren. Die Paprikasoße mit Olivenöl, Orangenabrieb und Steinsalz abschmecken und nochmals einmal aufkochen lassen. Damit kann sich das Orangenaroma besser in der Soße entfalten. Die Soße abkühlen lassen, in ein Gefäß umschütten und abgedeckt kühl stellen.

Grüner, gebratener Spargel:

6 Stangen grüner Spargel
2 cl Olivenöl
Salz
Zucker

Ist der grüne Spargel dünn und komplett grün, braucht er im Normalfall nicht geschält werden. Ist der Spargel etwas dicker und die Enden noch weiß oder lila, sollte das untere Drittel geschält werden. Dort ist die Schale dicker und fester schmeckt daher leicht bitter.

Das Olivenöl in einer Pfanne bei kleiner Hitze erhitzen, den Spargel hinein legen und langsam und nicht zu heiß braten. Durch das Braten des Spargels schmeckt er intensiver und passt hervorragend zum Lachs und Mango. Sobald der Spargel noch leicht al dente gebraten ist mit Salz und einer Prise Zucker würzen.

Den Spargel aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.



Anrichten:

1 runder Ausstecher
ca. 8 cm Durchmesser
12 Kerbelsträußchen in
Eiswasser

Das Lachstatar zu gleichen Teilen abwiegen und mit Hilfe des runden Ausstechers mittig auf den Tellers platzieren und leicht andrücken. Den Ring abziehen und die Spargelspitzen 6 cm lang und schräg von den Spargelstangen abschneiden.
Die Spargelstangen schräg in 4 cm lange Stücke schneiden und sternförmig auf die Oberfläche des Lachstatar anrichten. Das Paprikadressing in eine Quetschflasche geben und um das Lachstatar dressieren. Die Kerbelsträußchen aus dem Eiswasser nehmen, auf Küchenkrepp kurz trocken tupfen und mit den Spargelspitzen mittig auf dem Lachstatar anrichten.