

Zart gegarter Lachs mit Wasabi-Erdäpfelcrème und Vogerlsalat

Lachsfilet im Ganzen
für die entsprechende
Personenzahl

Olivenöl **Terre dell'Abbazia**

Fleur de Sel

Koriander aus der **Mühle**

Sansho-Pfeffer

(Herbsternte)

Fein abgeriebene

Limettenschale

Soul of the Sea



(4-6 Personen)

1 kg Erdäpfel

300 ml Wasser

300 ml Milch

Salz, Muskat, Butter

Ein Spritzer **OSCAR-**
Geflügelfond

SOSA-Lebensmittelfarbe
grün

Frischer Wasabi / Paste

Vogerlsalat

Sesamöl

Weißer Balsamico

Salz

Koriander frisch

Lachs von Gräten und Fett befreien, zurechtschneiden (ganz dünne Teile entfernen / übereinander legen weil sie sonst trocken werden könnten)

Olivenöl auf ein Backblech gießen, dieses mit Fleur de Sel, Koriander, Limettenschale und angedrücktem Sansho-Pfeffer würzen.

Mit einem Pinsel die Gewürze gut verteilen

Den Lachs mit Soul of the Sea würzen.

Mit der hautlosen Seite über das Backblech ziehen, dass das Gewürzöl daran haftet, dann mit der Hautseite auf das Backblech legen. Mit einem Pinsel mit Gewürzöl einstreichen.

Das Backblech straff mit Klarsichtfolie abdecken.

Den Fisch im auf 75°C vorgeheizten Backrohr (je nach Dicke) 20 – 35 min garen.



Erdäpfel schälen, zerteilen und mit dem Wasser und den Gewürzen 25 min im Thermomix auf Stufe 1 bei 100°C garen.

Dann die Milch dazu geben und noch einmal auf ca 90°C erhitzen.

Lebensmittelfarbe in ein wenig Wasser auflösen und unterrühren

Zum Schluss den fein geriebenen Wasabi dazu geben
(Ersatz: Wasabipaste oder frisch gerissener Kren)

Vogerlsalat und Koriander waschen, trocken schleudern

Mit Sesamöl, weißem Balsamico und Salz marinieren

Erdäpfelcrème in einen tiefen Teller geben. Den Fisch portionieren und die Haut abziehen, auf die Crème geben.

Vogerlsalat darüber geben

