

Gin-Lachs

FISCHKOCHSTUDIO.DE

ZUTATEN FÜR 4

FISCH

400g frischer Wildlachs mit Haut, 3 EL Gin, 40g Salz, 60g Zucker, 1 Bund Dill und Schnittlauch, 1 TL Senf mittelscharf, 1 Bio-Zitrone, 150g Crème fraîche, 1 EL Olivenöl, Limettensaft, Folienbeutel

SENFKAVIAR

125 ml Apfelessig, 1 EL Wasser, ½ TL Fenchelsamen, 1 Lorbeerblatt, 4 schwarze Pfefferkörner, 80g gelbe Senfsamen, ½ TL Salz, 3 EL Honig

KORALLENHIPPE

1 Teil Mehl, 6 Teile Wasser, 5 Teile Öl, 1 Prise Kurkuma

WILDKRÄUTERSALAT

2 Pack. Wildkräutersalat, 50 ml Granatapfelessig, 50 ml Olivenöl, 30g Honig, Zitronenpfeffer

BEILAGE (optional, s. Rezept)

Helles Landbrot, Butter



Am Schaufenster 6 | 27572 Bremerhaven
T. 0471 9323321 | www.fischkochstudio.de



WICHTIG: Lachs und Senfkaviar müssen vor Verzehr 2 Tage im Kühlschrank ruhen

Gin-Lachs

FISCHKOCHSTUDIO.DE

ZUBEREITUNG

LACHS BEIZEN (2 Tage vor Verzehr)

Lachsfilet abtupfen und Gräten entfernen. Den Lachs in einem Folienbeutel mit Gin begießen. Den gelben Schalenteil der abgewaschenen Zitrone raspeln. Abrieb mit Salz und Zucker auf dem Lachs verteilen. Die Hälfte der Kräuter fein hacken und über den Lachs geben. Den Lachs für zwei Tage, im Beutel, im Kühlschrank lagern.

SENFKAVIAR (2 Tage vor Verzehr)

Apfelessig, Wasser, Fenchelsamen, Lorbeerblatt, Salz und Pfefferkörner in kleinen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, den Essigsud abkühlen und ziehen lassen, anschließend in eine Schüssel abseihen. Senfsamen und Honig mit in die Schüssel geben, verrühren, abkühlen lassen und für ein bis zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

KORALLENHIPPE

Mehl, Wasser, Öl und eine Prise Kurkuma miteinander glatt verrühren und in 4 Teigklecksen in einer trockenen, fettfreien Pfanne ausbacken. Die entstandenen Chips (Hippen) vorsichtig lösen und auf einem vorbereiteten Küchenpapier platzieren, um sie zu entfetten.

FISCHKOCHSTUDIO | Am Schaufenster 6 | 27572 Bremerhaven | T. 0471 9323321 | info@fischkochstudio.de | www.fischkochstudio.de



LACHS WEITERVERARBEITEN

Den Lachs nach 2 Tagen aus dem Kühlschrank nehmen, abspülen um die Kräuter und die Beize zu entfernen. Anschließend trocken tupfen und die Lachshaut abziehen. Bauchlappen und Schwanzstück abschneiden und beiseite legen. Die restlichen Kräuter fein hacken. Anschließend das verbleibende, dickere Lachsstück mit Olivenöl bestreichen und in die gehackten Kräuter drücken (als Kräuterhaube).

LACHSTARTAR

Bauchlappen und Schwanzstück werden jetzt zu Lachstartar verarbeitet: Dazu die Stücke sehr fein würfeln, mit Crème fraîche verrühren und mit Senf, Limettensaft und Gin abschmecken und zu Nocken formen.

WILDKRÄUTERSALAT

Salat waschen, trockenschleudern. Essig, Öl und Honig mit etwas Salz / Zitronenpfeffer verrühren.

ANRICHTEN

Alle Zutaten nebeneinander anrichten und dazu ein helles Landbrot und Butter reichen.