



Alpen-Lachs



Zubereitung Gepickelte Zwiebeln

Die Zwiebeln schälen und halbieren. Zusammen mit den restlichen Zutaten für 2 Wochen vakuummieren. Aus dem Fond nehmen und gut abtrocknen. In einer heissen Pfanne ohne Fettstoff auf der Schnittfläche schwärzen. Nach dem Abkühlen - die Röstkruste abkratzen.

Zubereitung Lachs

Das Filet wenn nötig entgräten. In 1,5 cm dicke Tranchen schneiden und mit dem Rapsöl bestreichen. Auf einem Blech, abgedeckt im Steamer mit dem Dampfen bei 80 °C für 3 Min. garen. Herausnehmen und 2 Min. ruhen lassen, so dass der Fisch gleichmässig gar wird. Das Ziel ist eine Kerntemperatur von 40 °C. Mit Fleur des Alp abschmecken.

Rezept für 10

Zutaten Gepickelte Zwiebeln

500 g Mini-Zwiebeln
200 ml Tomatenessig
50 ml Wasser
50 g Zucker

Zutaten Lachs

1 Filet Alpen-Lachs (ohne Haut, aus Lostallo)
10 ml Rapsöl
Fleur des Alps

Zutaten Kohlrabi

1 Kohlrabi
30 g Butter
Salz

Zutaten Vinaigrette

2 Schalotten
50 ml Rapsöl
20 ml Apfelessig
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
Salz

Zutaten Röstzwiebel-Crunch

1 grosse Zwiebel
10 g Mehl
200 ml Sonnenblumenöl
Salz

Zutaten Dillöl

200 g Dill
200 ml Sonnenblumenöl



Zubereitung Kohlrabi

Den Kohlrabi waschen, und schälen. Durch einen Gemüseschneider drehen. Alternativ kann man mit dem Sparschäler Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kohlrabi Tagliatelle hineingeben und kurz anbraten. Mit Salz abschmecken.

Zubereitung Vinaigrette

Die Schalotten in Brunoise schneiden. Alle Zutaten miteinander vermischen. Mit Salz abschmecken.

Zubereitung Röstzwiebel-Crunch

Die Zwiebel schälen und dünn aufschneiden und trocken tupfen. Die Zwiebelringe mehlen und im Öl bei ca. 160 °C goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen. Salzen. Vor dem Anrichten die Röstzwiebeln zerdrücken.

Zubereitung Dillöl

Alles zusammen für 8 Min. bei 50 °C im Thermomix auf höchster Stufe mixen oder vakuumiert mit Dämpfen 50 °C garen und danach mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein Superbag oder Tuch abtropfen lassen. Das Öl von der Flüssigkeit trennen. Cheftipp: Dafür eignet sich gut ein Spritzsack. Sie hängen den Sack mit dem Öl auf und nach einer Weile setzt sich die unerwünschte Flüssigkeit unten ab. Nun müssen Sie nur noch ein kleines Loch unten aufschneiden und vorsichtig die Flüssigkeit rauslassen.

Zubereitung Nussbutter-Beurre-Blanc

Fischfond und Weisswein zusammen auf die Hälfte einkochen. Die Butter bei kleiner Hitze erhitzen bis sie goldbraun wird. Kaltstellen. Kalte, gewürfelte Butter mit dem Stabmixer einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Mit rohen Radieschenscheiben, frischem Dill und Blüten garnieren

Zum Video!

Zutaten Nussbutter-Beurre-Blanc

500 ml Fischfond
100 ml Weisswein
100 g Butter
Salz, Pfeffer