



Gebackener Lachs-Bun



Zubereitung Lachs

Das Filet wenn nötig entgräten. Das Filet für 6 Std. beizen. Abwaschen, vakuumieren und 24 Std. kühlstellen. Für 30 Min bei 60°C räuchern.

Zubereitung Bun

Butter und Milch auf 40 °C erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die trockenen Zutaten im Rührkessel vermengen und anschliessend die Flüssigkeit dazugeben. Mit dem Knethaken zu einem kompakten Teig kneten. Zugedeckt eine Stunde gehen lassen. Den Teig ca. 6 mm dick ausrollen. Mit dem gewünschten Ring Kreise ausstechen. Im heissen Öl goldbraun backen (ca. 170°C). Auf Küchenpapier abtropfen und den Bun halbieren.

Rezept für 4

Zutaten Lachs

1 Filet Alpen-Lachs (aus Lostalloy)
100 g Salz
65 g Zucker

Zutaten Bun

45 g Butter
165 g Milch
21 g Biohefe
360 g Mehl
35 g Zucker
2 g Backpulver
2 g Natron
1 L Sonnenblumenöl zu Backen

Zutaten fermentierter Chinakohl

1 Stk. Chinakohl
Salz

Zutaten Röstzwiebeln mit Crunch

1 Stk. grosse Zwiebel
10 g Mehl
200 g Sonnenblumenöl
Salz

Zutaten Meerrettichspoom

1 L Rahm
125 g Meerrettichpaste
500 g Frischkäse
6 Bl. Gelatine
Salz



Zubereitung fermentierter Chinakohl

Den Chinakohl gut waschen. Den Strunk abschneiden und die einzelnen Blätter in einen Vakuumbutel geben. Salzen (2% des Gewichts des Chinakohls) und Vakuumieren. 4 Tage bei Raumtemperatur liegen lassen. Den Chinakohl in Streifen schneiden.

Zubereitung Röstzwiebeln mit Crunsh

Die Zwiebel schälen und dünn aufschneiden. 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 Meerrettichspoom

Rahm, Meerrettich und Frischkäse erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Mit Salz abschmecken. In einen Rahmbläser geben und mit einer Kapsel (N2o) versehen. Gut schütteln und kühl stellen.

Zubereitung Kräutersalat

Die Kräuter klein zupfen und mit Öl, Essig und Salz abschmecken.

Zutaten Kräutersalat

Dill
Kerbel
Vogelmiere
Fenchelkresse
Korianderkresse
10 g Rapsöl
4 g Apfelessig
Salz