

Bachforelle mit schwarzen Dim-Sum, Knoblauch-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Bachforellenfilets 1 Orange, Zesten 4 Zweige Minze
Salz

Für den Nudelteig:

100 g Mehl 1 Ei 1 EL Sepia-Tinte
2 EL Olivenöl Salz

Für die Fischfarce:

1 Lachsforellenfilet 30 g Sahne 1 TL Butter
1 Zitrone, Abrieb Chili Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

4 Frühlingszwiebeln 1 Baby-Pak-Choi $\frac{1}{2}$ rote Paprika
 $\frac{1}{2}$ Karotten 1 Stange Zitronengras

Für die Mayonnaise:

2 Eier, davon das Eigelb 1 Knoblauchzehe 1 TL mittelscharfer Senf
1 Zitrone, Saft Pflanzenöl Salz

Für den Fisch: Den Ofen auf 170 Grad vorheizen und die Schindel darin liegen lassen. Den Fisch mit etwas Orangenzeste, gehackter Minze und Salz in die Schindel legen und diese aus dem Ofen nehmen.

Etwa 8 Minuten auf dem heißen Holzbrett garen lassen.

Für den Nudelteig: Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Das Ei aufschlagen, Öl und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig mit der Sepia-Tinte verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu einer dünnen Bahn auswallen.

Für die Fischfarce: Die Lachsforellenfilets waschen, trockentupfen und in grobe Stücke teilen. Den Lachs im Gefrierfach etwa 15 Minuten kräftig anfrieren lassen. Sahne und kalte Butter mit dem Lachs in einer Moulinette fein pürieren. Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben.

Die Farce mit Zitronenabrieb, Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gemüse: Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Pak-Choi vom Strunk befreien, waschen und in feine Stücke schneiden. Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und kleinschneiden. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Das Zitronengras mit dem Messerrücken anschlagen und beiseite legen.

In die Mitte Lachsforellenfarce geben und Teigtaschen daraus formen. Diese dann auf ein Bett aus geschnittenen Frühlingszwiebeln in den Dämpfkorb geben und ca. 10 Minuten zusammen mit dem anderen Gemüse und dem Zitronengras dämpfen.

Für die Mayonnaise: Die Eier trennen. Das Eigelb in einen hohen Mixbecher geben, mit abgezogenem Knoblauch, Senf und Zitronensaft verrühren. Reichlich Öl angießen und mit einem Stabmixer langsam zu einer cremigen Mayonnaise hochziehen. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 31. Juli 2018