

Lachs mit Limetten-Schaum-Soße und Jasmin-Reis

Für zwei Personen

Für den pochierten Lachs:

300 g Lachsfilet	200 ml Blaubeersaft	100 ml Gingerbeer
3 cm Ingwer	Salz	

Für die Limetten-Schaumsauce:

1 Limette	200 g Sahne	100 ml Weißwein
1 Knoblauchzehe	2 kleine Schalotten	Olivensöl
Salz	Pfeffer	

Für den Reis:

200 g Jasmin-Reis	Salz
-------------------	------

Für die Garnitur:

1 Limette	Blaubeeren	Rucola
Alfalfa Sprossen	Pfeffer	

Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. 300 ml Wasser mit Blaubeersaft, Gingerbeer, Ingwer-Scheiben und Salz in einem Topf ca. 10-15 min zusammen aufkochen. Danach den Sud auf mittlere Hitze abkühlen lassen.

Den Lachs waschen und trocken tupfen. 3 bis 5 min im Sud pochieren und anschließend vorsichtig aus dem Topf nehmen.

Für die Limetten-Schaumsauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Saft der Limette auspressen. Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Öl goldgelb anbraten. Danach mit Wein und Limettensaft ablöschen. Kurz 1 min köcheln, Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Sieb geben. Anschließend in den Sahnesyphon füllen, die CO₂-Kapseln eindrehen, kalt stellen und schaumig auf dem Teller anrichten.

Für den Reis:

Den Reis in einem Sieb waschen, bis das Wasser klar ist. Reis in einen Topf geben und mit ca. 400 ml Wasser bedecken. Topf mit einem Deckel schließen und das Wasser aufkochen. Sobald das Wasser kocht, den Herd auf kleinste Stufe stellen und den Reis etwa 12 min ausquellen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Blaubeeren und Rucola waschen. Lachs in die Mitte des Tellers geben und mit Pfeffer würzen. Mit Rucola, Blaubeeren und Sprossen garnieren. 2 TL von der Limette abreiben und über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Heininger am 08. Oktober 2018