

Aubergine mit Lachs, Avocado-Mayonnaise, Ei, Gurkenperlen

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachskoteletts, à 200 g 2 TL Fisch-Gewürzmischung

Für die Pulled Aubergine:

1 Aubergine 100 ml Olivenöl Mehl
Sonnenblumenöl

Für die Avocado-Mayonnaise:

1 Avocado 1 Zitrone 1 Ei
1 EL mittelscharfer Senf 150 ml neutrales Öl Piment-d'Espelette
Salz Pfeffer

Für die Gurkenperlen:

$\frac{1}{2}$ Gurke 150 ml Weißweinessig 2 Lorbeerblätter
8 Pfefferkörner 60 g Zucker

Für das pochierte Ei:

1 Ei 1 Schuss Essig

Für die Garnitur:

Lachshaut (siehe oben) 1 Zitrone Salz, Pfeffer

Für den Lachs: Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Lachs säubern, die Haut entfernen und für den späteren Gebrauch beiseitestellen. Den Lachs mit etwas Fischgewürz betreuen und ca. 8 Minuten im Dampfgarer dämpfen.

Für die Pulled Aubergine: Aubergine halbieren, beide Hälften in Olivenöl tunken, in Folie vakuumieren und in leicht kochendem Wasser ca. 15-18 Minuten garen.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Aubergine nach der Garzeit aus der Folie nehmen und mit zwei Gabeln die Fasern ziehen. Die Fasern mehlieren und in Öl kross braten.

Für die Avocado-Mayonnaise: Zitrone halbieren, Saft einer halben Zitrone auspressen und Zitrone waschen und trockentupfen. Etwas Zitronenschale abreiben.

Ei, Senf, etwas Zitronensaft und Öl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Handblender auf höchster Stufe pürieren. Zum Schluss Zitronenabrieb unterheben. Die halbe Avocado fein würfeln und unter die Mayonnaise heben. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Öl einer Pfanne erhitzen. Die andere Avocadohälfte in feine Streifen schneiden, mehlieren und kross ausbacken.

Für die Gurkenperlen: Mit einem kleinen Kugelausstecher einige Gurkenperlen ausstechen.

Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Zucker und Weißweinessig mit 100 ml Wasser kurz aufkochen bis der Zucker aufgelöst ist. Abkühlen lassen und in einen Gefrierbeutel geben. Gurkenperlen zugeben und marinieren.

Für das pochierte Ei: Wasser mit einem guten Schuss Essig in einem Topf zum Kochen bringen. Das Wasser mit einem Schneebesen zu einem Wirbel drehen und das Ei vorsichtig hineinschlagen, so dass es im Wirbel des Wasser pochiert wird.

Für die Garnitur: Fett von der Innenseite der Lachshaut entfernen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Die Lachshaut in den vorgeheizten Backofen geben, bis sie kross ist.

Lachs, Pulled Aubergine, pochiertes Ei und Avocado auf Tellern anrichten und mit Gurkenperlen, der krossen Lachshaut und Avocado-Mayonnaise garnieren.

Marco Van Der Kooi am 13. August 2020