

Lachs-Filet mit Gin-Tonic-Gurken und Lakritz-Soße

Für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

400 g Lachsfilet, ohne Haut 40 ml Kaffee-Öl

Für die Lakritz-Sauce:

400 ml Geflügelfond 20 g Lakritz-Sirup dunkler Balsamicoessig
Speisestärke Salz Pfeffer

Für die Gin-Tonic-Gurken:

1 Salatgurke 4 cl Gin 200 ml Tonic
60 ml Reissessig 80 g Zucker 2 Msp. Salz

Für die Garnitur:

1 Meerrettichwurzel 1 Bund Dill Salz

Für das Lachsfilet:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Lachs trockentupfen und mit Kaffee-Öl bestreichen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 20-25 Minuten garen bis er glasig ist.

Für die Lakritz-Sauce:

Geflügelfond um die Hälfte reduzieren lassen. Lakritz-Sirup und Balsamico zugeben und einkochen. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit Speisestärke abbinden.

Für die Gin-Tonic-Gurken:

Gurke schälen und mit einem Spiralschneider in dünne Spaghetti schneiden. Tonic mit Gin, Reissessig, Zucker und Salz kurz aufkochen.

Auskühlen lassen.

Sud zusammen mit Gurken in einen Vakuumbbeutel geben, mithilfe eines Vakuumiergeräts luftdicht verschließen und solange wie möglich darin marinieren.

Für die Garnitur:

Meerrettich schälen und reiben. Dill abbrausen und trockenwedeln.

Meerrettich, Dill und Salz als Garnitur verwenden.

Den Lachs vorsichtig aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller anrichten, mit etwas Salz bestreuen. Die Gin-Tonic-Gurken zu Rollen drehen und auf dem Lachs anrichten. Mit Meerrettich und Dill garnieren.

Um den Lachs herum die Lakritz-Sauce träufeln. Gericht servieren.

Nicklas Hutterer am 18. Juli 2022