

Lachs-Praline in Panko, Soja-Ingwer-Dip, Blumenkohl

Für zwei Personen

Für Lachspraline:

140 g Lachsfilet ohne Haut	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft	10 g Parmesan
50 ml Sahne	5 g Sesam	2 TL Currypulver
Salz	Pfeffer	

Für die Panade:

1 Ei	50 g Panko	2 EL Mehl
------	------------	-----------

Für das Blumenkohlpüree:

200 g Blumenkohl	100 g Butter	150 ml Geflügelfond
1 Prise Chilipulver	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Blumenkohlröschen:

100 g Blumenkohl	2 TL Butter	20 ml Geflügelfond
1 Prise Chilipulver	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Dip:

10 g Ingwer	5 Schalotten	1 Zitrone, davon Saft
50 g Sojasauce	100 g Butter	

Für die Garnitur: Kresse

Für Lachspraline: Den Lachs waschen, zwei größere Würfel davon abschneiden und für später beiseitelegen. Den restlichen Lachs in kleine Würfel schneiden und im Tiefkühlfach einfrieren. Saft der Zitrone auspressen. Parmesan grob reiben. Kleine Lachswürfel mit Sahne, Zitronensaft und Parmesan pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken. Sesam unterheben. Die Hände anfeuchten. Um die größeren Lachsstücke die pürierte Lachsmasse als Kugel formen.

Für die Panade: Ei verquirlen und in eine flache Schüssel geben. Mehl und Panko ebenfalls in je eine flache Schüssel geben. Lachskugeln nacheinander vorsichtig in Mehl, Ei und Panko wälzen. Mit einem Schaumlöffel in heißes Fett geben und goldgelb auspacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Blumenkohlpüree: Blumenkohl putzen, zerkleinern und in etwas Butter kräftig anbraten, nach Geschmack salzen und pfeffern. Geflügelfond hinzugeben und weichkochen.

Restliche Butter in einen Topf geben, leicht sprudelnd kochen und dabei braun werden lassen. Sie sollte nicht zu dunkel werden und leicht nussig riechen. Bei Bedarf durch ein Sieb oder ein Tuch passieren. Den Blumenkohl mit dem Stabmixer in einem hohen Gefäß pürieren, die braune Butter hinzugeben und alles mit Zucker, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blumenkohlröschen: Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen. In einem Topf mit Butter anbraten. Blumenkohl mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit dem Fond ablöschen, al dente garen und mit Chilipulver abschmecken.

Für den Dip: Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Zitronensaft auspressen.

Schalotten abziehen, halbieren und in einem Topf mit Butter anbraten.

Ingwer, Sojasauce und Zitronensaft hinzugeben.

Butter separat in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze braun werden lassen.

Ingwer-Schalotten-Sud pürieren und durch ein mittelfeines Sieb streichen.

Die nicht zu heiße Nussbutter in einem dünnen Strahl unter ständigen rühren langsam einfließen lassen, bis die Masse bindet.

Für die Garnitur: Gericht mit Kresse garnieren.

Cornelia Utrecht am 14. November 2023