

Lachs-Filet im Noriblatt mit Miso-Apfel-Sud

Für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

400 g Lachsfilet, mit Haut 6 geröstete Noriblätter Salz, Pfeffer

Für den Miso-Apfel-Sud:

4 Äpfel, Braeburn 3 Scheiben Ingwer 1 EL helle Misopaste
Salz

Für den Rettich:

4 Äpfel, Braeburn 2 Scheiben Rettich 1 TL helle Misopaste
50 g Zucker Salz

Für die Rettich-Streifen:

2 Äpfel, Braeburn 1 Stange Rettich 5 cm Ingwer
1 Zweig Koriander Salz

Für die Belugalinsen:

200 g Belugalinsen 1-2 EL Pflanzenöl Salz

Für den Lachshaut-Chip:

Lachshaut, von oben

Für die Garnitur:

1 Beet Shiso-Kresse

Für das Lachsfilet: Die Haut vom Lachsfilet entfernen und zur Seite legen.

Lachsfilet in lange Streifen von ca. 2 cm dicke schneiden.

Fünf Noriblätter in einem Multizerkleinerer mixen.

Lachs-Streifen mit gemahlenden Noriblättern gut mehlieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das letzte Noriblatt auf eine Folie legen, Lachs-Streifen auf das Noriblatt legen und einrollen.

Die Rolle sollte ca. 5 bis 7 cm dick sein. Rolle in einen Vakuumbbeutel geben, vakuumieren und im Wasserbad bei 58 Grad 30 Minuten garen. Nach 30 Minuten, die Rolle herausholen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Für den Miso-Apfel-Sud: Äpfel entsaften. Apfelsaft und Ingwer in einem Topf aufkochen und auf ca. 200 ml reduzieren, dann Miso hinzugeben und unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Für den Rettich: Äpfel entsaften. Rettich schälen, 2 Scheiben ca. 2 bis 3 cm dick schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen, Miso zugeben, mit Salz abschmecken und mit geschlossenem Deckel in 30 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Für die Rettich-Streifen: Einen Apfel entsaften. Rettich, den anderen Apfel und Ingwer schälen und in kleine Streifen schneiden. Blätter Koriander abschuppen.

Rettich mit Salz und Apfelsaft marinieren, vor dem Servieren Ingwer, Apfel und Koriander hinzugeben und kurz zusammenmischen.

Für die Belugalinsen: Linsen abwaschen, in einem Topf mit Deckel mit 400 ml gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten kochen. Etwas Öl untermischen.

Für den Lachshaut-Chip: Haut unter einem Backpapier und einem Topf beschweren und in der Pfanne 5 Minuten knusprig braten.

Für die Garnitur: Shiso-Kresse als Garnitur verwenden.

Tung Nguyen am 25. November 2024