

# ‘Smoking Joe’ mit Wildlachs und Chili-Butter

**Für zwei Personen**

**Für den Smoking Joe:**

150 g Speck	1 große rote Zwiebel	10 EL Holzkohleöl
175 g Weizenmehl, Typ 550	75 g Roggenmehl, Typ 1150	8 g frische Hefe
5 g Salz		

**Für die Chilibutter:**

125 g Butter (weich)	1 rote scharfe Chili	1 gelbe milde Chili
1 grüne milde Chili	1 Zitrone	1 TL edelsüßes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für den Lachs:**

2 Wildlachsfilets à 150 g	Butterschmalz	Salz
---------------------------	---------------	------

schwarzer Pfeffer

**außerdem:**

15 Stck. Holzkohle

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Für den Smoking Joe die Holzkohle erhitzen, bis sie glüht.

Die Hefe in 225 Milliliter lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl und das Salz in die Küchenmaschine geben und vermischen. Die Hefe-Wasser Mischung zugeben und in der Küchenmaschine verkneten.

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Speck würfeln. Die Zwiebel und den Speck zum Teig geben. Den Teig so lange kneten lassen, bis er sich vom Edelstahlbehälter löst. Den Teig 15 Minuten im Backofen gehen lassen.

Den Teig nach 15 Minuten aus dem Backofen herausnehmen und den Backofen auf 250 Grad Umluft hochstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Brotteig auf das Backblech geben und mit dem Holzkohleöl bestreichen. Unter dem Backblech im Ofen ein Gefäß mit 200 Milliliter Wasser stellen. Wenn das Wasser verdampft ist, die Holzkohle in einem geeigneten Behälter in den Backofen stellen. Das Brot 10 bis 15 Minuten backen (Bei diesem Rezept handelt es sich um eine kleine Portion. Bei normalgroßen Portionen wird in der Mitte des Teiges ein Loch geformt, in welches das Gefäß mit der Holzkohle gestellt wird).

Für die Chilibutter die Chilis längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Butter mit den Chilis, dem Paprikapulver, dem Zitronensaft, und dem Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter im Kühlschrank kalt stellen. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin von beiden Seiten scharf anbraten. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Den ‚Smoking Joe‘ mit der Chilibutter und dem Lachs auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Wais am 31. März 2015