

Lachs-Filet, Gurken-Nudeln, -Sorbet, Blätterteig-Stange

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilet á 60 g 1 Zitrone 30 g Butter
Salz

Für die Gurkennudeln:

$\frac{1}{2}$ junge Salatgurke 1 Zitrone 70 g saure Sahne
1 Bund Dill Salz Cayennepfeffer

Für die Marinade:

200 g reife Tomaten 1 Schalotte 1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone 80 g saure Sahne 1 Bund Dill
1 Zweig Thymian 1 Bund Basilikum 1 EL Olivenöl
1 Prise Zucker Salz Pfeffer

Für das Gurkensorbet:

1 Salatgurke 50 g Passionsfruchtpüree 30 ml Glukose-Sirup
30 g Zucker 2 Blatt Gelatine 10 g glatte Petersilie
Salz Pfeffer

Für die Blätterteigstange:

1 Rolle Blätterteig 1 Ei

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für die Marinade zuerst ein Tomatenconcassé herstellen. Dafür Tomaten etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser eintauchen und sofort in Eiswasser abschrecken. Haut und Kerne entfernen. Anschließend Tomaten vierteln. Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinhacken.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Gehackte Schalotte und Knoblauch gemeinsam mit Thymianzweig in Olivenöl in einer Sauteuse glasig anschwitzen. Tomaten dazugeben und 20 Minuten köcheln, bis der Saft eingekocht ist. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Danach Thymian entfernen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und Basilikum unterheben.

Zitrone halbieren und auspressen. Die saure Sahne mit dem Tomatenconcassé verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Gurkennudeln und den fein geschnittenen Dill untermischen. Für 10 Minuten durchziehen lassen. Danach mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Gurkennudeln erst Gurken dünn schälen, dann der Länge nach in 3 mm dünne Streifen schneiden. Diese nochmal längs in dünne Fäden schneiden. Salzwasser zum Kochen bringen, Gurkennudeln darin 30 Sekunden blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Für das Gurkensorbet Gurke waschen, Enden abschneiden und klein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Gurke mit Petersilie pürieren und Püree durch ein Sieb streichen. Kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Passionsfruchtpüree mit Glukose-Sirup, Zucker, Salz und Pfeffer aufkochen. Gelatine ausdrücken, unterrühren. Warme Masse mit 250 g kaltem Gurkenpüree vermengen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Blätterteigstange den Blätterteig auslegen, zuschneiden. Ein Ei trennen und das Eigelb verquirlen. Den Blätterteig mit Eigelb bestreichen, die Rolle aufrollen und in den Ofen geben. Bei 200 Grad Umluft backen.

Für den Lachs Lachsfilets waschen und vorsichtig entgräten. Zitrone halbieren und auspressen. Lachs beidseitig salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Einen Teller mit Butter einfetten, Lachs

darauf geben und mit Klarsichtfolie verschließen. Den Fisch bei etwa 80 Grad im Ofen für etwa 10 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und nachziehen lassen. Anschließend mit Salz und Zitronensaft nachwürzen.

Lachsfilet, marinierte Gurkennudeln und das Gurkensorbet auf Tellern anrichten. Blätterteigstange dazu reichen, mit Dill garnieren und servieren.

Christel Frey am 23. August 2016