

Gazpacho mit Joghurtschaum, Lachs mit Kräuter-Kruste

Für zwei Personen

Für die Kruste:

1 Zitrone (Abrieb)	1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie, glatt
1 Zweig Salbei	60 g Walnüsse	40 g Parmesan
2 EL weiche Butter	Meersalz	Pfeffer

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 150 g	2 EL Arganöl	1 Zitrone
2 Zweige Thymian	Meersalz	Pfeffer

Für den grünen Gazpacho:

2 grüne Paprika	2 Salatgurken	1 reife Avocado
1 Zehe Knoblauch	2 Limetten (Saft, Abrieb)	75 ml Gemüsefond
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Sauerampfer	$\frac{1}{4}$ Bund Brunnenkresse
2 Zweige Minze	Meersalz	Pfeffer

Für den Joghurtschaum:

250 g Naturjoghurt	5 g Lecithin	Meersalz
--------------------	--------------	----------

Für die Garnitur:

100 ml Sonnenblumenöl	20 g Mehl	5 g rote natürliche Lebensmittelfarbe
-----------------------	-----------	---------------------------------------

Für die Kruste:

Den Ofen auf 120 Grad Ober/Unterhitze vorheizen Schale von einer Zitrone abreiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie und Salbei abrausen, trockenwedeln und zusammen mit den Walnüssen hacken. Parmesan reiben.

Zitronenabrieb, Knoblauch, Petersilie, Salbei, Nüsse, Parmesan, Meersalz, Pfeffer mit 1 EL weicher Butter gut vermischen.

Für den Lachs:

Den Lachs in 5 cm breite Streifen schneiden und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs mit Arganöl bestreichen und auf ein gefettetes Blech setzen.

Thymian abrausen und trockenwedeln. Zitrone Scheiben schneiden und 2 Scheiben mit dem Thymian auf den Lachs geben. Blech mit hitzebeständiger Klarsichtfolie überziehen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min garen.

Die Kruste auf den gegarten Lachs verteilen leicht andrücken und mit einem Bunsenbrenner rösten.

Für den grünen Gazpacho:

Die Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Knoblauch abziehen. Paprika und Gurken waschen, trocken tupfen und mit schälen. Paprika halbieren und Scheidewände und Kerne herauslösen. Gurke halbieren und Kerngehäuse herausschneiden. Avocado, Gurke und Paprika grob klein schneiden.

Petersilie, Sauerampfer, Brunnenkresse und Minze abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Paprika, Avocado, Gurke, Knoblauch, Petersilie, Sauerampfer, Brunnenkresse und Minze in ein Gefäß geben und zusammen fein pürieren. Je nach Konsistenz gegebenenfalls etwas Gemüsefond hinzugeben.

Limette abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Abrieb für den Joghurtschaum beiseite stellen. Gazpacho mit Salz, Limettensaft und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für den Joghurtschaum:

Den Joghurt mit Lecithin vermengen und mit Salz und Limettenabrieb abschmecken. Anschlie-

ßend schaumig aufmixen. Joghurtmasse in eine Espuma Flasche füllen.

Für die Garnitur:

140 ml Wasser mit Öl, Mehl und Lebensmittelfarbe mit einem Schneebesen mischen und austreichen. Anschließend in eine stark erhitzte Pfanne in Form eines Gitternetzes laufen lassen. Aus der Pfanne auf ein Küchenpapier legen und mit Salz würzen.

Den Gazpacho in einer Schale mit dem Joghurtschaum anrichten, Lachs separat anrichten, mit dem Gitternetz garnieren und servieren.

Moritz Brakhage am 08. August 2017