

Carpaccio von Reh, Lachs, Wachteleier, Safran-Hummus

Für zwei Personen

Für den gebeizten Lachs:

400 g Lachsfilet	1 Orange (Abrieb, Saft)	5 Wacholderbeeren
1 Bund Basilikum	400 g Zucker	100 g Salz
bunter Pfeffer		

Für das Rehcarpaccio:

150 g Rehrücken	50 ml Walnussöl	Salz
bunter Pfeffer;		

Für die Wachteleier:

6 Wachteleier	1 Orange (Saft)	100 g mittelscharfer Senf
100 g Akazienhonig	Salz	

Für den Safranhumus:

400 g vorgekochte Kichererbsen	1 Zitrone (Saft)	4 Knoblauchzehen
1 kleine rote Chillischote	50 g Sesampaste	100ml Olivenöl
1 TL Safranfäden	Cayennepfeffer	Salz

Für den gebeizten Lachs:

Das Lachsfilet waschen und trockentupfen. Orangenschale und Wacholder reiben und Abrieb auffangen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter zupfen. Mit Zucker, Salz, Wachholder, Pfeffer, Basilikum und Orangenabrieb in einem Vakuumierbeutel geben und verschließen. Ca. 20 Minuten ruhen lassen. Fisch herausholen und von der Marinade befreien.

Orange halbieren, Saft auspressen und auffangen. Lachs in dünne Scheiben schneiden und mit Orangensaft beträufeln.

Für das Rehcarpaccio:

Den Rehrücken waschen, trockentupfen und für ca. 30 Minuten in den Tiefkühlschrank geben. Angefrorenen Rehwildrücken herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Plättleisen plattklopfen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und Walnussöl darüber träufeln.

Für die Wachteleier:

Die Wachteleier in siedendes Wasser geben. Nach zwei Minuten 3 Eier herausnehmen und öffnen. Eigelbe entnehmen und in eine Schüssel geben. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Senf, Honig und Orangensaft abschmecken und in eine Tülle füllen. Eiweißhälften wieder mit der Eigelb-Masse befüllen. Die übrigen 3 Eier aus dem Wasser nehmen, schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz abschmecken.

Für den Safranhumus:

Den Safran im Mörser zerreiben. 100 g Kichererbsen mit 200 ml in Wasser und Safran in einen Topf geben und einkochen. Knoblauch abziehen und hacken. Chilischote halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und hacken. Kichererbsen abgießen und mit Chili, Knoblauch, Sesampaste und Öl mit etwas Safransud mixen bis es eine cremige Konsistenz ergibt. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Humus mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Carpaccio vom Reh und gebeiztem Lachs auf Tellern anrichten, mit Safranhumus und Wachteleiern garnieren und servieren.

Ol Holler am 23. Mai 2018