

Konfiertes Lachs, Safran-Soße, Salicorne, Lachshaut-Chip

Für zwei Personen

Für den konfierten Lachs:

200 g Lachsfilet mit Haut 1 Zitrone, Saft, Zesten 1 Knoblauchzehe
100 ml neutrales Pflanzenöl

Für die Safransauce:

1 Schalotte 100 ml Sahne 50 ml Wermut
100 ml Weißwein 100 ml Fischfond 1 g gemahlener Safran
1 Msp. Safranfäden 1 EL Stärke 1 EL neutrales Pflanzenöl
Salz Pfeffer

Für den Lachshaut-Chip:

Haut vom Lachsfilet (s.o.)

Für die Salicorne:

100 g Salicorne Pflanzenöl

Für die Garnitur:

Rote-Bete-Sprossen Zitronenabrieb (s.o.)

Für den konfierten Lachs:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lachs abwaschen und trockentupfen. Häuten und Haut für den Chip beiseitelegen. Lachs in kleinere Stücke schneiden und auf einen Teller legen. Zitrone heiß abwaschen und halbieren. Eine Hälfte für die Sauce zur Seite legen. Von der anderen Hälfte Zesten von der Schale ziehen.

Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einen Topf geben, Zitronenzesten und Knoblauch zugeben. Bei kleiner Hitze erwärmen und ein paar Minuten ziehen lassen. Lachs auf dem Teller großzügig mit Zitronen-Knoblauch-Öl bepinseln. Dann mit hitzebeständiger Frischhaltefolie abdecken und 10 Minuten im Ofen konfieren. Folie entfernen und den Lachs trocken tupfen.

Für die Safransauce:

Gemahlene Safran und Safranfäden in einem Schälchen mit warmem Wasser einweichen. Schalotte abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Öl glasig andünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Auf die Hälfte einreduzieren lassen und mit Fischfond auffüllen. Wieder auf die Hälfte einreduzieren lassen, durch ein feines Sieb gießen und dann Sahne und Safran samt Einweichwasser zugeben. Etwa 5 Minuten schwach köcheln lassen. Bei Bedarf mit Stärke abbinden. Mit einem Spritzer Zitronensaft (von oben), Salz und Pfeffer abschmecken und leicht aufschäumen.

Für den Lachshaut-Chip:

Lachshaut gut vom Fleisch säubern und mit der Hautseite nach unten in eine kleine Pfanne ohne Fett legen. Mit Backpapier belegen und mit einem Topf beschweren. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kross braten.

Danach mit der Hautseite nach oben auf einem Küchentuch trocknen lassen.

Für die Salicorne:

Salicornes waschen und trockentupfen. In der Lachshaut-Chip-Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze etwa 2-3 Minuten vor dem Servieren durchschwenken.

Für die Garnitur:

Gericht mit Sprossen und Zitronenabrieb garnieren.

Sabine Waltner am 27. Juli 2023