

Pastrami vom Biolachs mit Joghurt und gelber Bete

Für 4 Personen

300 g Naturjoghurt	400 g Biolachsfilet	40 g Meersalz
300 g Gelbe Bete	200 g Gelbe Bete Saft	30 g frisch geriebener Ingwer
Meersalz, Piment-d´Espelette	Saft, Schale 1 Zitrone	1 EL Rapsöl
1 EL Walnussöl	$\frac{1}{2}$ TL Dillpollen	4 Zweige Dill

Backofen auf 60 Grad vorheizen. 200 g Joghurt auf eine Silikonmatte streichen und über Nacht im Backofen trocknen lassen. Das Lachsfilet entgräten, die Haut entfernen. Das Filet in lange, ca. 5 cm lange, Streifen schneiden. Die Streifen in eine tiefe Schale legen. Das Meersalz in ca. 350 ml Wasser auflösen und auf die Lachsstreifen geben. Diese sollten dabei ganz bedeckt sein. Den Lachs darin etwa 30 Minuten marinieren. Anschließend herausnehmen, kurz unter kaltem Wasser abwaschen und gut abtropfen lassen. Die Streifen in einer sehr heißen beschichteten Pfanne ohne Fett anbraten. Die Streifen herausnehmen. Lachsstreifen nebeneinander auf Klarsichtfolie legen, sehr fest einwickeln und kühlstellen. Es sollte eine perfekte runde Rolle entstehen. In der Zwischenzeit die Gelbe Bete bürsten, schälen und in feine Spalten schneiden. Den Gelbe Bete Saft mit den Spalten, etwas Meersalz und Ingwer in einen Topf geben und alles ca. 10 Minuten garen. Die Spalten herausnehmen. Die Flüssigkeit nun zu einer leicht sämigen Sauce einkochen lassen. Mit Zitronensaft und -schale, Piment D´Espelette und Meersalz abschmecken. Raps- und Walnussöl unterrühren. Gegarte Gelbe Bete Spalten zugeben und abdecken. Lachsrolle mit Folie in Scheiben schneiden (Pro Person je 3 Stücke) danach Klarsichtfolie entfernen. Den getrockneten Joghurt fein mörsern und mit den Dillpollen mischen. Auf einem flachen Teller verteilen Lachsportionen in dieser Mischung wälzen. Den Dill abspülen und trockenschütteln. Die Dillfähnchen von den Stielen zupfen. 1 EL davon beiseite stellen. Restlichen Dill sehr fein hacken und unter den die übrigen 100 g Joghurt rühren. Die gelbe Bete Spalten mit etwas Sauce auf den Tellern anrichten Je 3 Lachsportionen darauf anrichten. Den Dill-Joghurt als kleine Nocken auf der Gelben Bete anrichten. Mit übrigen Dillspitzen garnieren.

Michael Kempf am 12. April 2013