

Ballotins vom Lachs mit Crème-fraîche und Frisée-Salat

Für 8 Personen

2 Blatt Gelatine	1 Lachs (ca. 2 kg)	Salz, Pfeffer
1 Bund Kerbel	1 Bund Dill	1 Bund Blattpetersilie
1 Bund Schnittlauch	1 Bio-Limette	150 g Crème-fraîche
150 g Friséesalat	1/2 Zitrone	4 EL Olivenöl
2 EL Champagneressig	Zucker	100 g Lachsforellenkaviar

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Lachs filetieren, von beiden Filetseiten die Gräten entfernen, die Haut mit einem scharfen Messer abziehen und alle grauen Fettstellen entfernen. Die beiden Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einem warmen Topf auflösen. Lachsfilets dünn mit der Gelatine bestreichen und die beiden Stücke zusammenklappen. Kräuter abspülen, trocken schütteln, von Kerbel, Dill und Petersilie die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Schnittlauch ebenfalls fein schneiden. Die Kräuter in eine flache Schüssel geben und den Lachs darin gut wenden damit der ganze Lachs mit Kräutern ummantelt ist. Anschließend den Lachs der Länge nach aufrollen und die Lachsrolle in eine hitzebeständige Frischhaltefolie einpacken. In einem großen Topf Wasser aufkochen, dann vom Herd ziehen. Die Lachsrolle einlegen (sie muss vollständig mit Wasser bedeckt sein). Den Fisch solange im Wasser ziehen lassen, bis es auf ca. 25 Grad abgekühlt ist, dann die Fischrolle herausnehmen und abkühlen lassen. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Crème-fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Limettensaft und -schale abschmecken. Frisée putzen, die gelben Blättchen abzupfen, diese waschen und gut abtropfen lassen. Für die Vinaigrette von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren. Kurz vor dem Servieren den Salat mit der Vinaigrette marinieren. Die Lachsrolle vorsichtig aus der Folie packen. Dann in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Lachsscheiben mit dem Salat und etwas Crème-fraîche anrichten. Nach Belieben noch Lachskaviar dazu servieren.

Karlheinz Hauser am 15. Dezember 2014