

Fjordlachs-Wan-Tan, Fjordlachs-Tatar mit Gurken-Sorbet

Für zwei Personen

Für die Fjordlachs-Wan-Tan:

1 Fjordlachs-Filet à 150 g	6 Wan-Tan-Blätter	1 Ei, davon das Eiweiß
Sojasauce	Sweet-Chili-Sauce	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für das Fjordlachs-Tatar:

1 Fjordlachs-Filet à 200 g	$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Limette
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Zitronen-Olivenöl	Meersalz, Zitronen-Pfeffer

Für das Gurken-Sorbet:

1 Salatgurke	50 g Passionsfruchtpüree	30 ml Glykose-Sirup
30 g Zucker	2 Blatt Gelatine	10 g glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Gurken und Radieschen:

1 Gurke	1 Bund Radieschen	Rapsöl
Weißweinessig	Salz	Weißer Pfeffer

Für die Koriander-Mayonnaise:

1 Ei, davon das Eigelb	100 ml Rapsöl	$\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	30 g Koriander	Salz
Pfeffer		

Für die Fjordlachs-Wan-Tan Pflanzenöl in der Fritteuse erhitzen.

Für die Fjordlachs-Wan-Tan Lachsfilet kalt abbrausen, trockentupfen und fein würfeln. Mit Sojasauce und Sweet-Chili-Sauce vermengen, vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. Wan-Tan-Blätter ausbreiten und marinierten Lachs darauf geben. Ei trennen, Ränder der Wan-Tan-Blätter mit Eiklar bepinseln und zusammenkleben. In heißem Pflanzenöl frittieren, danach auf Küchentrepp abtropfen lassen und bis zum Servieren warm halten.

Für das Fjordlachs-Tatar Lachsfilet kalt abbrausen, trockentupfen und fein würfeln. Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Lachs und Schalotte vermengen, mit Zitronen-Olivenöl marinieren, mit Fleur de Sel und Zitronen-Pfeffer würzen. Dill abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Limette auspressen. Dill und etwas Limettensaft unter das Tatar mengen. Für das Gurken-Sorbet Gurke waschen, Enden abschneiden und klein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Gurke mit Petersilie pürieren und Püree durch ein Sieb streichen. Kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Passionsfruchtpüree mit Glykose-Sirup, Zucker, Salz und Pfeffer aufkochen. Gelatine ausdrücken, unterrühren. Warme Masse mit 250 Gramm kaltem Gurkenpüree vermengen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die marinierten Gurken und Radieschen Gurke waschen und mit einem Hobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Radieschen waschen und putzen, dabei einen halben Zentimeter des Grüns stehen lassen. Radieschen in Scheiben schneiden. Gurken und Radieschen in Rapsöl und Weißweinessig marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Koriander-Mayonnaise alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Koriander abbrausen, trockenwedeln. Ei trennen. Eigelb mit Senf und etwas Salz pürieren, nach und nach Rapsöl zugeben, bis die Masse emulgiert. Koriander hinzufügen, erneut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Essig abschmecken.

Fjordlachs-Wan-Tan und Fjordlachs-Tatar mit Gurken-Sorbet, marinierten Gurken und Radieschen und Koriander-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 03. Juni 2016