

Vorspeise

Gebeizte Lachsforelle mit grünem Spargel und Physalis

Zutaten:

0.6 St. Lachsforelle 1-2kg
1 St. Zitrone
0.6 St. Orange
0.1 Bund Dill
45 g Fleur de Sel
30 g Panko
0.1 Bund Rosmarin
50 g Butter
0.3 Bund Basilikum
100 ml Pflanzenöl
0.8 Bund Spargel, grün
0.8 St. Physalis
125 g Kirschtomaten. Gelb
125 g Kirschtomaten
0.4 St. Zwiebeln, rot
0.1 St. Pätzchen Koppert Cress
Balsamico, hell
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Für die gebeizte Lachsforelle, die Fischfilets unter fließendem kaltem Wasser waschen und gründlich trocken tupfen. Die Filets mit den Fingern nach Gräten abtasten und diese mit einer Pinzette herausziehen (sitzen die Gräten sehr fest, kann man sie auch erst nach dem Beizen ziehen, da geht es meist leichter). Zwei Lagen Frischhaltefolie (groß genug, um die beiden zusammengeklappten Filets mehrmals zu umwickeln) auf der Arbeitsfläche aufeinanderlegen. Darauf beide Filets mit der Hautseite nach unten so nah nebeneinanderlegen, dass man sie nach dem Würzen mit Hilfe der Folie wieder zu einem ganzen Fisch zusammenklappen kann. Die Schale der Zitrone und Orange fein über die Filets reiben, dann mit etwas Pfeffer würzen. 45g grobes Salz und 30g Zucker vermischen und gleichmäßig über den beiden Filets verteilen. Zum Schluss fein geschnittenen Dill darüberstreuen. Die Filets mithilfe der Folie zusammenklappen und fest einwickeln. Um sicher zu gehen, dass im Kühlschrank keine Beizflüssigkeit ausläuft, das Paket in eine große Schale legen. Die eingewickelten Lachsforellenfilets in den Kühlschrank legen, dabei möglichst noch beschweren (ein Brettchen plus zwei große Dosen darauflegen) und 1-2 Tage beizen. Für ein gleichmäßiges Ergebnis den Fisch alle 12 Stunden umdrehen. Sind die Filets fertig gebeizt, unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Bis zum Servieren in Folie gewickelt im Kühlschrank aufbewahren. In einer Pfanne 50g Butter schmelzen, darin das Pankomehl rösten bis es goldbraun ist und anschließend mit Salz und etwas fein geschnittenem Rosmarin vorsichtig würzen. Auf einer Platte mit Küchenkrepp das Panko vom Fett befreien und ggf. mit Salz nachwürzen. Für das Basilikum-Öl, die abgezapften Basilikumblätter (bitte lasse ein paar übrig für den Tomatensalat) mit 100ml Pflanzenöl, etwas Salz, Pfeffer und

einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen, bis es Handwarm wird. Das Öl am besten mehrere Std ziehen lassen und später durch ein feines Sieb mit Küchenkrepp passieren. Den Spargel einputzen bzw. schälen und in 10cm lange Stücke schneiden. Die Spargelstücke in leicht siedendem Salzwasser blanchieren, sofort rausnehmen und in Eiswasser abkühlen. Bis zur Verwendung beiseitestellen. Für den Tomatensalat, die gelben und roten Kirschtomaten halbieren bzw. vierteln und in eine Schüssel geben. Physalis von den Blättern befreien, ebenfalls halbieren und mit in die Schüssel geben. Etwas Basilikum fein schneiden, die rote Zwiebel fein würfeln und ebenfalls in die Schüssel geben. Vorsichtig mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und mit etwa jeweils 30ml Pflanzenöl sowie hellem Balsamicoessig marinieren. Bis zum Anrichten ziehen lassen, ggfs. Später nochmal abschmecken. Alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren. Ggfs. Mit kleinen Basilikum Blättern und Pstizz Zweigen dekorieren