

Vorspeise

In Kräuter gebeizter Lachs, gedörrte Ochsenherztomate, Basilikumcreme & Sud

Zutaten:

500 g Lachsfilet
40 ml Rum, braun
40 ml Sojasauce
40 ml Holunderblütensirup
40 ml Austernsauce
0.1 Bund Dill
1 TL Korianderkörner
10 St. Wacholderbeeren
0.1 Bund Petersilie, glatt
0.5 St. Chili
0.2 Bund Blutampfer
1 St. Ochsenherztomate
60 ml Olivenöl
Salz
2 EL Zitronensaft
1 kg Strauchtomaten
Pfeffer
2 TL Zucker
200 ml Rapsöl
200 ml Tomatenwasser
1.5 Bund Basilikum
50 ml Balsamico, hell
50 ml Sojadrink
1 St. Bananenschalotten
1 TL Senf
220 ml Basilikumöl

Zubereitung:

Lachs:Die Lachsfilets von der Haut ziehen, zuputzen, Gräten ziehen und den Tran entfernen. Die Kräuter waschen und fein hacken. Danach mit Rum, Sojasauce, Austernsauce und Holundersirup vermischen und darin den Lachs marinieren und zugedeckt ca. 1-2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Danach abwaschen und in feine Scheiben schneiden.**Ochsenherztomate:**Die Tomaten auf der Unterseite leicht anritzen. In einem Topf Wasser zum kochen bringen, darin die Tomaten ca. 10-15 Sekunden kochen.Danach die Tomaten in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und bei 80°C ca. 1 Stunde andörren. Danach mit Olivenöl bestreichen.**Basilikumöl:**Das Öl in einem Topf auf 30°C erhitzen. Den Basilikum dazugeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Danach alles fein mixen und durch ein feines Sieb passieren.**Basilikumcreme:**Den Sojadrink und Senf in einen Messbecher geben, danach beide Öle langsam einfließen lassen und mit einem Stabmixer hochziehen.Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.**Tomatenwasser:**Die Tomaten vierteln und mit Salz und Zucker würzen und gut kneten. Ca. 10 Minuten marinieren lassen, danach im Mixer fein mixen und durch ein Passiertuch

über Nacht tropfen lassen. Basilikumsud: Alle Zutaten bis auf das Öl mit Salz und Pfeffer in einen Messbecher geben und kurz anmischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Danach durch ein Sieb passieren und das Basilikumöl einrühren.