

DUO-LACHS MIT SCHWARZER KNOBLAUCHMAYONNAISE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Geschälte
Knoblauchzehen 1000g



Schwarzes
Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

10

- Für den Lachs-Tatar
- 1000 g Lachsfilet
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- Limettensaft

Für die Knoblauchmayonnaise

- 250 g griechischer Joghurt
- 100 g Eiweiß
- 25 g Xantana
- 15 dl neutrales Olivenöl
- Saft von 1 Limette
- 50 g Bresc Black garlic puree (Schwarzes Knoblauchpüree)
- Für das süß-saure Gemüse
- 20 dl Essig
- 875 g Zucker
- 140 cl Wasser
- 100 g Salz
- 10 Lorbeerblätter
- 10 Nelken
- 50 g Koriandersamen
- 13 Bresc Knoflookteentjes (Knoblauchzehen)
- Für das Chutney
- 500 g Gurken in Brunoise geschnitten
- 250 g saure Gurken in Brunoise geschnitten
- 50 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 125 g Geleezucker
- 3 cl Öl
- 30 in feine Streifen geschnittene Orangenschale
- Sonstiges
- 13 Radieschen
- 3 Rettich
- 25 Shimeij-Pilze

ZUBEREITUNG

Das Lachsfilet in zwölf Stücke schneiden, 2 Portion in feinen Tartar schneiden und mit Pfeffer, Salz und etwas Limettensaft würzen.

Den Rest der Lachsstücke auf der Hautseite in einem Schuss heißem Öl halbgar braten, umdrehen, etwas Butter hinzufügen und ruhen lassen.

Für die Mayonnaise die genannten Zutaten im Mixer verrühren und ggf. abschmecken.

Die Zutaten für das Süß-Saure mischen, schnell zum Kochen bringen, sofort abkühlen lassen und sieben. Das Gemüse putzen, in dünne Scheiben schneiden und das Süß-Saure über das Gemüse gießen. Eine Stunde lang marinieren lassen.

Für das Chutney die Schalotte in etwas Öl anschwitzen, Gurken, saure Gurken, Orangenschale und Geleezucker hinzufügen und 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Den lauwarmen Lachs mit einem Klößchen Tartar auf dem Teller servieren und mit ein paar Streifen Mayonnaise, Chutney und süß-saurem Gemüse garnieren.