

EINGELEGTER LACHS MIT AUSGETROPFTEM KRÄUTERJOGHURT



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikumpüree 450g



Harissa Gewürzmischung
450g



Korianderpüree 450g

ZUTATEN

4

- 4 Little Gem
- 3 Rote Bete, gekocht
- 3 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 500 g Lachsfilet
- 300 g Joghurt
- 75 g Bresc Harissa
- 40 g Meersalz
- 40 g Senf
- 30 g Mandelsplitter
- 25 g brauner Zucker
- 10 g Bresc Korianderpüree
- 10 g Bresc Basilikumpüree
- 1/4 Bund Petersilie
- 1/4 Bund Dill
- 1/4 Bund Estragon
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Den Joghurt in ein Tuch geben, in einem Sieb über einen Behälter hängen. Den Joghurt zwei Tage lang im Kühlschrank abtropfen lassen. Die Rote Bete mit der Tomate und der Harissa mit etwas Pfeffer und Salz pürieren und den Lachs hineinlegen. Vakuumieren und 24 Stunden marinieren. Den Lachs aus der Marinade nehmen, abspülen und trocken tupfen. Mit Senf und etwas Harissa bestreichen. Die Kräuter waschen, trocknen und hacken. Den Lachs mit der 3/4 der gehackten Kräuter bestreuen. Vacuumieren und wiederum eine Nacht ziehen lassen. Den Grill auf 175 Grad erhitzen. Basilikum- und Korianderpüree und den Rest der Kräuter durch den ausgetropften Joghurt mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mandelsplitter in einer ungefetteten Pfanne rösten und etwas salzen. Little Gem in Längsrichtung so durchschneiden, dass die Blätter zusammenbleiben. 8 bis 10 Minuten auf dem Grill braten und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Lachs in dünne Scheiben schneiden. Das Gericht mit Salat, Joghurt und zusätzlichem Harissa und Mandelsplittern anrichten.