



Gebeizte Dry Age Lachsforelle aus der Eifel

Gurke | Apfel | Röstzwiebel | Meerrettich

Apfel Staudensellerie Salat:

- 1 grüner Apfel, geputzt
- 1 Schalotte
- 1/2 Gurke
- 1 Stange Bleichsellerie
- Zitronensaft
- Salz
- Traubenkernöl

Zubereitung:

Zitronensaft mit Salz glattrühren und das Öl langsam emulgieren.
Apfel und Gurke zu Perlen ausstechen. und mit dem Dressing marinieren.
Staudensellerie in ganz feine Julienne schneiden und in Eiswasser einlegen.

Meerrettich Joghurt:

- 250 g Abgetropfter, fetter Joghurt
- 50 g Tafelmeerrettich
- 5 g Salz
- 2 g Abrieb, Bio Zitrone

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen und abschmecken.

Lachs Beize:

- 150 g Salz
- 150 g Zucker
- 120 g Staudensellerie
- 90 g Fenchel
- 25 g Schalotten
- 10 g Petersilie
- 50 g Möhre
- 1 g Gewürzmischung Lachs

Zubereitung:

Auf 530g Lachs (eine Seite) kommen 560g Beize, zuerst jedoch die Seite mit der Gewürzmischung einreiben. (1x Beize Rezept) – 8h Beizen. + kurz Abwaschen.

Gewürzmischung Lachs:

0,3	g	Sternanis (1/2 Stk)
0,2	g	Kardamom (2 Kapseln)
0,4	g	Fenchelsaat
0,3	g	Anis
0,4	g	Pfeffer (10 Körner)

Malz – Röstzwiebel Erde:

45	g	Röstzwiebeln (aus Schalotten)
10	g	Mandelgrieß
1	g	Kakaopulver
3	g	Malz
		Salz

Zubereitung:

Schalotten zu Röstzwiebeln backen, abgetropfte und gut abgekühlte Zwiebeln in einem Mixer mit den anderen Zutaten zermahlen. Abschmecken und weiter auf einem Tuch trocken lagern.

Gurken-Sorbet:

- Gurkensaft 625 g
- Zucker 125 g
- Glukose 170 g
- Passionsfruchtpüree 100 g
- Limettensaft 60 g

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen durchmischen, im Pacojet Becher einfrieren und pacosieren.

Apfel Staudensellerie-Saft:

2 Stangen Staudensellerie
3 Granny Smith Äpfel
1 Spritzer Zitronensaft
1 Pries Knödelweiß oder ein Spritzer Zitrone (damit der Saft schön grün bleibt)
evtl. Wasabi oder Meerrettich frisch
1 TI Kaltsaftbinder zum Beispiel Guarzoon

Zubereitung:

Äpfel mit Schale vierteln und entkernen und mit Knödelweiß bestäuben, mit dem Staudensellerie entsaften. Mit Salz und für mehr Schärfe mit Wasabi abschmecken. Ganz leicht mit dem Kaltsaftbinder den Saft andicken und als Grundlage auf den Teller geben. Die anderen Bestandteile darauf anrichten.

Iberico Presa:

Kartoffel | Krautsalat | Kräuterquark

Zutaten Pellkartoffeln:

500 g junge Kartoffeln
1 TL Kümmel
1 Lorbeerblatt
Salz

Zubereitung:

Die Pellkartoffeln mit Schale im salzigen Kümmel-Lorbeerwasser kochen.

Presa:

1 Stück Iberico Presa pariert

Glasur:

100ml Gewürzketchup
3 EL flüssigen Honig (Squezze Flasche)
2 EL mittelscharfen Senf
2 EL Zitronensaft
2 EL Worcestershiresauce
2 EL dunkle Sojasoße
Alle Zutaten miteinander vermischen

Das Fleisch mit der Hälfte der Marinade einreiben und vakumieren.

1,5 Stunden bei 56 Grad Sous Vide garen.

Kräftig salzen und grillen, mit der restlichen Marinade bestreichen und aufschneiden.

Krautsalat:

1 Spitzkohl (lange Variante 1 Weißkohl: über Nacht mit Salz geknetet)
100g Cornichons in feine Scheiben geschnitten
2 gegrillte, gehäutete Rote Paprika
1 Rote Zwiebel fein gewürfelt

Dressing:

50g fetter Joghurt
50ml Heller Balsamico oder Apfelessig oder Essig von den sauren Gurken
Salz und Pfeffer

30ml Traubenkernöl
6 angedrückte Wachholderbeeren

Zubereitung:

Alle Zutaten vom Dressing vermischen und kräftig abschmecken, Spitzkohl ganz fein schneiden oder sogar hobeln (je nach Konsistenz) mit den restlichen Zutaten vermischen und direkt servieren.

Kräuterquark:

500g Sahnequark
1 kleines Bund Schnittlauch
3 Zweige glatte Petersilie
3 Blätter Sauerampfer
3 Zweige Basilikum
1 Zweig Liebstöckel
1 Zweig Zitronenmelisse
5 Zweige Pimpinelle
1 rote Zwiebel
¼ Solo Knoblauch
1 Zitrone
Eine Prise Zucker
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Den Quark in eine Schüssel geben und mit einem elektrischen Hand-Rührer schön cremig schlagen. Mit Salz/Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Kräuter waschen, fein SCHNEIDEN und dazugeben. Zwiebeln sehr fein würfeln und Knoblauch auf eine feinen Reibe raspeln (wer Knoblauch mag) ansonsten auch fein schneiden und dazu geben. Wenn der Quark zu stumpf schmeckt mit einer Prise Zucker oder flüssigen Süßstoff nachhelfen.

Das gegrillte Iberico zusammen mit dem Salat, den Kartoffeln und dem Kräuterquark servieren.