



## Rezepte

Lamazère-Brasserie

für 4 Personen

### GERBRATENER LACHS MIT PFIFFERLINGEN, MUSCHELN, RADIESCHEN UND SALICORNE „ESCABECHE ART“

Zutaten:

Lachsfilet	100 g Salicorne (Meeresspargel)
500 g Pfifferlingen	200 g Zucker
300 g Chardonnay-Essig.	1 Karotte.
1 Liter Olivenöl	
250 ml Rapsöl	
500 g Venus/Schwertmuscheln	
2 Zwiebeln	
4 Blätter Lorbeer	
Thymian	
1 Knoblauchzehe	

Zubereitung:

1. Pfifferlingen einlegen

Zuerst die Pfifferlinge waschen. Dann 200 gr Chardonnay-Essig, 200 gr Zucker und 200 gr Wasser einmal zum Kochen bringen. Die Pfifferlinge in dem Sud 5 Minuten pochieren.

Danach 1l Olivenöl mit Thymian, Lorbeer, Knoblauch, Nelke marinieren und zum Sud hinzufügen. Die Pfifferlingen 24 Stunden in der Marinade liegen lassen.

2. Venus-Muscheln vorbereiten.

In einem großen Topf Butter, Zwiebeln, Karotten zum Anschwitzen bringen. Dann die Venusmuscheln hinzugeben. 3 - 4 Minuten mit Deckel kochen lassen, dann 250 ml Weißwein hinzufügen. Nochmal 3 - 4 Minuten kochen lassen und die Venusmuscheln aus dem Topf nehmen.

3. „Escabeche Marinade

250 Rapsöl, den Saft einer Zitrone dazu geben, 100 ml Chardonnay – Essig und mit dem Sud der Muscheln zusammenmischen.

Radieschen in dünne Scheiben schneiden, Salicorne in 4 cm lange Stücke vorbereiten, die gekochten Muscheln nehmen, die passierten Pfifferlinge und 1 Bund gehackte Petersilie zusammenstellen. Die Marinade darauf gießen und abschmecken.

4. Lachs braten

Den Lachs zuerst portionieren und in eine heiße Pfanne geben, auf das Öl ein Blatt Backpapier legen, darauf den Lachs.

Den Lachs 3 Minuten in der Pfanne braten, dann den Lachs 3 Min. in den Ofen stellen bei 180 Grad. Der Lachs soll noch von innen glasig sein. Dann schön anrichten.