

Ostermenu 4 Personen (T.Pleinert)

Vorspeise

Konfirter Lachs / roh gehobelter Spargel / Orangenvinaigrette

Zutaten:

4 x 80g Lachsfilet ohne Haut, ohne Tran
1 Bund grüner Spargel
1 Bund weißer Spargel
1 EL Olivenöl
1 EL Weißer Balsamico
1 TL Zucker
1 Bund Ruccola
2 Orangen
0,1l Orangensaft von den Orangen
0,5l Sweet Chili sauce
0,5l Rapsöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Lachsfilet auf mit Olivenöl benetztes Ofenblech legen mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Klarsichtfolie abdecken
- Ofen mit trockene Umluft bei 62°C vorheizen, Lachsblech reinschieben und langsam garen
- Der Lachs denaturiert langsam und wird sehr soft
- Den weißen Spargel schälen und dann längs mit dem Sparschäler weiter abhobeln in längliche Späne
- Den grünen Spargel nicht schälen sondern nur hobeln
- Ruccola waschen und grob zupfen
- Den gehobelten Spargel in einer Schüssel mit etwas Olivenöl, Balsamico, Salz und Zucker würzen und mit der Hand vermengen (ca. 5 Min. ziehen lassen)
- Orangen filetieren den Saft auspressen
- Orangensaft mit Sweet Chili Sauce und Rapsöl im Mixer zu einer homogenen Flüssigkeit auf mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Orangenfilets zugeben
- Ruccola unter den Spargel geben vermengen und in der Mitte des Tellers anrichten
- Den Lachs obenauf geben und mit der Orangen-Marinade überziehen