

Gewürzlachs mit Apfel-Meerrettich-Relish

Originalrezept von Sternekoch Ronny Siewert

Gourmet Restaurant Friedrich Franz im Grand Hotel Heiligendamm

Zutaten:

Lachsbeize

- 70g Sternanis
- 10g Kümmel
- 10g Thymian
- 10g Lorbeer
- 10g Fenchelsamen
- 50g brauner Zucker
- 70g Meersalz
- Dill, Basilikum
- Estragon, geriebene
- Orangen- und
- Zitronschale

Avocadocrème

- 1 Avocado
- 75g Crème fraîche
- Zucker
- Salz

Relish

- 2 Äpfel, Granny Smith
- Zitronensaft
- 20g Meerrettich
- 1 El Honig
- Salz

Zubereitung:

Sternanis, Kümmel, Thymian, Lorbeerblätter, Fenchelsamen in einer Moulinette sehr fein mahlen und mit Meersalz und braunem Zucker mischen. Die eine Hälfte der Beize unter dem Lachs und die andere Hälfte darauf verteilen.

Dann die fein gehackten Kräuter mit dem Zitronen/Orangenabrieb vermengen, auf die Oberseite des Fisches legen und gut andrücken. Alles für 36 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen und nach dem Beizen kalt abwaschen.



Für die Crème die Avocado halbieren, den Kern herausnehmen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraustrennen. Das Fruchtfleisch mit Crème fraîche, etwas Salz und Zucker mixen bis die Masse glatt ist.

Für das Relish die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein reiben. Damit die Äpfel nicht oxidieren, einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Nun noch den geriebenen Meerrettich und den Honig unterheben und mit Salz abschmecken.