

Lachs / Apfel / Linsen

Originalrezept von Sternekoch Denis Feix

Gourmentrestaurant Il Giardino im Columbia Hotel in Bad Griesbach

Für die Gewürzmischung:

- 10g Zitronenpulver
- 2 St Kardamom
- 4g Sanchapfeffer
- 2g Zimtblüten
- 0,5g Sternanis
- 2g Ingwerpulver
- 4g Malabarpfeffer

Die Gewürze im Mörser zermahlen.

Für den Lachs:

- 400g Schottischer Lachs
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- Etwas Thymian, Salz, Pfeffer, Limone, Knoblauch

Den filetierten Lachs entgräten. Anschließend portionieren. Zum anrichten werden die Filets auf ein Blech gesetzt, gewürzt und im Ofen bei 80°C für ca. 20 Min. sanft gegart. Anschließend würzen und anrichten.

Die Abschnitte vom Fisch können zu einem Tatar verarbeitet werden und separat angerichtet werden.

Für die gelben Linsen:

- 100g gelbe Linsen
- 1 Stück Schalotte
- 200g Brühe
- 2 EL Butter
- 2 EL Weißwein
- 50 g Sahne
- Lorbeer, Nelke, Salz, Pfeffer, Safran

Die gelben Linsen für 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die in einem EL Butter anschwitzen. Die abgetropften Linsen zugeben und mit der Brühe auffüllen und weich kochen lassen.

Die Sahne und die Gewürze kurz aufkochen und ziehen lassen. Anschließend zu den weich gekochten Linsen geben und fein mixen. Durch ein Sieb geben, mit einem EL Butter verfeinern und nach Bedarf abschmecken.

Für den Belugalinsen:

- 50g Beluga Linsen
- 100g Brühe
- 1EL Butter
- 1 St Schalotte
- Salz, Pfeffer, Lorbeer

Die Linsen für zwei Stunden in kaltem Wasser einweichen.

Die Schalotte schälen und fein schneiden. Mit einem EL Butter in einem Topf anschwitzen.

Die abgetropften Linsen zugeben und die Gewürze und Brühe zugeben. Die Linsen weich kochen. Nach Belieben abschmecken und mit einem Löffel Butter verfeinern.

Für den Apfel:

- 1 Stück Derborn Apfel (ein nicht so süßer Apfel)
- 2 EL Zitronenolivenöl
- Etwas Limonensaft

Den Apfel schälen. Ein Viertel des Apfels in kleine Würfel schneiden. Den restlichen Apfel reiben und mit den Würfeln vermengen. Mit Limonensaft und Öl abschmecken. Zum anrichten diesen Salat mit Hilfe von Frischhaltefolie zu Kugeln formen.

Für das Apfelpüree:

- 2 Stück Derborn Apfel
- 1 EL weißer Portwein

Einen Apfel entsaften. Den anderen schälen und grob schneiden. Alles zusammen mit dem weißen Portwein in einen Topf weich kochen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Anschließend fein mixen und durch ein Sieb passieren.



Sonstiges:

- 1 EL gepoppter Reis oder kleine Crôutons