

Wildlachs im Kräutermantel mit Crème fraîche und Kaviar d'Aquitaine

Originalrezept von Sternekoch Thomas Martin

Jacobs Restaurant im Hotel Louis C. Jacob

Zutaten für 6-8 Personen

- 1 schottischer Wildlachs von 2-3 kg (Salmo salar, am besten Shetland Biolachs)
- Salz
- 1 TL Piment d'Espelette (frz. Chili; ersatzweise Cayennepfeffer)
- je 2 EL Dill, Blattpetersilie,
- Kerbel, Schnittlauch, fein geschnitten
- 40 g Kaviar d'Aquitaine (traditioneller Zuchtkaviar aus der Gegend um Bordeaux)
- 4 EL Crème fraîche

Zubereitung

1. Den Lachs filetieren, mit einer Pinzette die kleinen Filetgräten ziehen, die Haut mit einem scharfen Messer abziehen und alle dunklen Fettstellen vom Lachsfilet sorgfältig entfernen. Von den Filets nur das Mittelstück verwenden, also Anfang und Ende der Filets großzügig abschneiden und für eine andere Zubereitung aufheben.
2. Die zwei Lachsmittelstücke sorgfältig trockentupfen und mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Die Lachsfilets mit der ehemaligen Hautseite nach außen zusammenklappen.
3. Auf einem Tisch Klarsichtfolie ausbreiten und die Hälfte der gemischten Kräuter aufstreuen. Lachs auf die Kräuter setzen. Mit den restlichen Kräutern bestreuen und diese fest andrücken. Das Ganze behutsam, aber fest in die Klarsichtfolie einrollen. Die Enden wie ein Bonbon fest zubinden.
4. In einem Gefäß (z. B. Bräter), in das der Lachs gerade gut hineinpasst, 3-4 Liter Wasser auf genau 62 °C erhitzen und die Lachsrolle einlegen, sodass sie komplett im Wasser liegt. Eventuell beschweren, damit sie bedeckt bleibt.
5. Die Lachsrolle bei Zimmertemperatur im Wasser ca. 2 Stunden abkühlen lassen, herausnehmen und im Kühlschrank 24 Stunden durchkühlen. Nicht auspacken.
6. Zum Anrichten die Lachsrolle auswickeln und mit einem scharfen Messer 4 Scheiben, ca. 2 Zentimeter dick, abschneiden. Auf Teller setzen. Mit je 10 Gramm Kaviar und 1 Esslöffel Crème fraîche kalt servieren. Restlichen Lachs zum Nachlegen verwenden.

Tipp: *Dazu passt besonders gut warme Brioche.*