



Schweizer Lachsforelle

MIT ZWEIERLEI SPARGEL, SCHWARZWALD-MISO, KAPUZINERKRESSE UND PURPLE-CURRY

600 g Lachsforellenfilet ohne Haut
2 EL Olivenöl | 800 g weißer Spargel
200 ml Sahne | 2 Eigelbe
1 EL Misopaste | 300 ml Pflanzenöl
Saft und Abrieb von 1 Limette
50 g Pankomehl | 50 ml braune Butter | 20 ml braunes Sesamöl
1 TL Currypulver Purple
500 g frischer Spinat | 1 Rhabarber-Stängel | 50 ml Orangenöl
20 ml Aperol | 20 ml Champagner
6 Himbeeren | Salz | Pfeffer | Zucker
Kapuzinerkresse | Apple Blossom

Die Lachsforelle in etwa 160 g große Stücke schneiden. Mit dem Olivenöl in einem Vakuumbbeutel vakuumieren. Den Spargel waschen und schälen und alles bis auf 4 dicke Stangen klein schneiden. In Wasser mit Sahne, Zucker und Salz sehr weich kochen. Die vier Spargelstangen separat in Wasser, Salz und Zucker blanchieren. Etwas vom Kochwasser zum kleingeschnittenen Spargel geben. Aus Eigelb, Misopaste, Pflanzenöl, Saft und Abrieb der Limette eine Mayonnaise mixen. Das Pankomehl in einer Pfanne in etwas brauner Butter und Sesamöl leicht goldbraun rösten. Mit dem Currypulver vermengen, aber nicht mehr erhitzen. Aus dem frischen Spinat ein Püree mixen, mit Salz abschmecken. Etwa 10 große Spinatblätter für die Deko aufbewahren. Den Rhabarber schälen. Aus Aperol, Himbeeren, Orangenöl und Champagner einen Sud kochen und die Rhabarber-Stücke darin erwärmen bzw. marinieren. Nicht aufkochen! Den vakuumierten Lachs im Dampfgarer bei 49 Grad 20 Minuten lang garen. Vor dem Servieren mit Salz würzen und anrichten. Mit der Kapuzinerkresse und den Apple-Blossom dekorieren.



«Apple Blossom» erinnern an den Geschmack von frisch-saurem, grünem Apfel. Hervorragend auf Desserts, Fisch, Obstsalaten.



Schweizer Lachsforelle