

Gebratener Lachs mit Rotkohl-Ingwer-Salat, Kartoffelstampf, Lebkuchenerde, Orangen-Reduktion und Apfel-Essig-Espuma

 happy-mahlzeit.com/2021/12/11/gebratener-lachs-mit-rotkohl-ingwer-salat-kartoffelstampf-lebkuchenerde-orangen-reduktion-und-apfel-essig-espuma

Zutaten für 2 Personen

Für den Lachs:

- 2 Lachsfilets, à 150 g, küchenfertig, mit Haut
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

- 270 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 10 g Butter
- 50 ml Milch
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Lebkuchenerde:

- 300 g Lebkuchen, natur
- 1 Orange

Für den Salat:

- 1/2 Rotkohl, ca. 200 g
- 1 Knolle Ingwer
- Apfelbalsamico
- Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für die Orangen-Reduktion:

- 1 EL Zucker
- 500 ml Orangensaft, ohne Fruchtfleisch

- 2 Sternanis
- 1 Vanilleschote

Für den Espuma:

- 6 Eier, davon die Eigelbe
- 5 Eier
- 400 ml Pflanzenöl
- 4 EL Apfelbalsamico
- 14 g mittelscharfer Senf
- Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kartoffeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Wasser bissfest garen. Anschließend abschütten, zurück in den Topf geben und stampfen. Milch aufkochen lassen, über die Kartoffelmasse geben und Butter untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Lebkuchenerde Lebkuchen zerbröseln und auf Backpapier auslegen. Etwas Abrieb der Orange darüber reiben und für ca. 10 Minuten bei 120 Grad im Ofen trocknen. Anschließend Lebkuchenbrösel aus dem Ofen nehmen.

Backofen auf 180 Grad hochschalten.

Für die Orangen-Reduktion Zucker im Topf karamellisieren. Das Karamell mit dem Orangensaft ablöschen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und zusammen mit Sternanis dazugeben, alles bei 104 Grad kurz aufkochen.

Für den Salat den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und in feine Würfel hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen und den Ingwer darin anschwitzen. Rotkohl zugeben und bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit Apfelbalsamico ablöschen.

Den Lachs entgräten und das Mittelstück in gleichmäßige Würfel schneiden. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lachs auf der Hautseite bei mittlerer Hitze knusprig anbraten, wenden und kurz weiterbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, hacken und dazugeben. Anschließend den Fisch für einige Minuten bei 180 Grad im Backofen glasig garen.

Für den Espuma die Eigelbe mit den restlichen Eiern, Senf, Apfelbalsamico und etwas Salz vermengen. Das Öl mithilfe eines Stabmixers unter die Masse mischen. Anschließend das Ganze in die Espuma-Flasche füllen und im Wasserbad bei 70 Grad erhitzen. Sobald das Ei gebunden ist, Flasche aus dem Topf nehmen und warm stellen.

Lachs mit lauwarmem Rotkohl-Ingwer-Salat, Kartoffelstampf, Lebkuchenerde, Orangen-Reduktion und Apfel-Essig-Espuma auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Souad Boujloud

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. Dezember 2016

Episode: Weihnachtliches Leibgericht