

Frisch gekocht
Montag, 5. Dezember 2016



Rezept von Andreas Döllerer

Gewürzlachs mit Specklinsen & Granny Smith



25 Minuten (ohne Stehzeiten)/ leicht

Zutaten für 4 Personen

1 Wildlachsfilet (ca. 400 g). Für die Beize: 3 Sternanis, 5 Wacholderbeeren, 3 Lorbeerblätter, 1 großer Thymianzweig, 1 TL Fenchelsamen, 300 g Meersalz, 200 g Rohrzucker, 1 TL Korianderkörner, 1 TL Pimentkörner, 2 Gewürznelken, 1 TL schwarzer Pfeffer, 1 TL Senfsaat. Für die Specklinsen: 200 g Berglinsen, 1 EL Bauchspeck (fein geschnitten), 2 Schalotten (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe, 2 Thymianzweige, 1 Rosmarinzweig, 50 ml alter Balsamico-Essig, 100 ml Rindssuppe, etwas Maisstärke, Salz, Pfeffer, Olivenöl; 1 Granny Smith- Apfel

Optional: etwas Kaviar.

Zubereitung

Alle angeführten Zutaten für die Beize grob mixen. Großzügig auf dem Lachsfilet verteilen und im Kühlschrank 24 Stunden beizen lassen.

Mit kaltem Wasser abspülen, portionieren und bei Zimmertemperatur servieren. Die Berglinsen in reichlich kaltem Wasser 1 Tag einweichen.

Schalotten und Bauchspeck in Olivenöl anschwitzen, angedrückten Knoblauch, Thymian, Rosmarin und abgetropfte Linsen dazugeben. Alles kurz anschwitzen, dann mit Balsamico-Essig ablöschen. Suppe angießen und 3 Minuten kochen lassen. Knoblauch, Thymian und Rosmarin entfernen. Die Maisstärke mit Wasser anrühren und die Linsen damit etwas binden (je nach Konsistenz). Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den in Scheiben geschnittenen Gewürzlachs auf den Specklinsen anrichten. Den Granny Smith-Apfel mit einem Trüffelhobel über die Linsen hobeln, eventuell etwas Kaviar dazu servieren.