

Aufgetischt

Rezept von Markus Kuchner

Geräuchertes Alpenlachs-filet mit Kren-Gervais, Avocados und Olivenöl

Zutaten für 4 Personen

Alpenlachs, Buchenholz, Buchenspäne

Kren-Gervais: 50 g Obers, 150 g Gervais, Salz, Pfeffer, frischer Kren, 1–2 vollreife Avocados, natives Olivenöl, Meersalzflocken, frische Kräuter

Zubereitung

Alpenlachs filetieren, entgräten und in Salzlake (1 Teil Salz, 1 Teil Wasser) 8 Std. einlegen. Danach die Filets abtropfen lassen und mit der Hautseite nach unten auf Backpapier legen. Ca. 1 1/2 Std. bei 45° C mit Buchenholz heizen, danach ca. 2 Std. mit Buchenspänen räuchern.

Für den Kren-Gervais das geschlagene Obers unter den Gervais heben, mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben Kren dazugeben. Den Alpenlachs in gleich große Stücke schneiden (die Haut abziehen) und auf Teller setzen.

Die Avocados schälen und in Spalten schneiden, mit Olivenöl, Meersalzflocken und Pfeffer anrichten. Kren-Gervais aufdressieren und mit Kräutern garnieren.