

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF



Gebeizter Lachs mit Salzzitronen-Majo

Restaurant Tanglberg, 4-Haubenkochh Max Schellerer

Zutaten (als Vorspeise für ca. für 4 Personen)

500g Lachs
Eingelegter Rettich
1 Rettich
50ml Chardonnay Essig
50ml Wasser
5g Salz
15g Zucker

Dillöl:
1 Bund Dille
250ml Sonnenblumenöl

Beize:
200g Salz
200g Zucker
Schale von 2 Zitronen, 2 Limetten und 1 Orange
1 EL Pfefferkörner
1 EL Koriandersamen
1 EL Fenchelsamen
1 EL Wacholderbeeren
1 TL Piment

Quelle: ORF extra

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Salzzitronen Mayo:

2 Eidotter
100ml SB ÖL
20ml Zitronenöl
TL Dijon Senf
Prise Salz
Salzzitronen Lake

Garnitur:

Dillspitzen
Kapuzinerkresse
Saiblingskaviar
Gepuffter Quinoa

Zubereitung

1. Lachs von der Haut befreien und zurechtschneiden. Für die Beize alle Zutaten bis auf die Gewürze, welche zuerst noch leicht in einer Pfanne geröstet werden, bevor sie den restlichen Zutaten beigefügt werden, in einer Schüssel ordentlich vermengen. Anschließend den Lachs auf einer dünnen Schicht Beize betten und zur Gänze damit bedecken. Die Dauer des Beizprozesses hängt allein von der Stärke des Fisches ab. Je 1cm ca. 1 Stunde beizen lassen. Danach gründlich mit kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen und straff in Frischhaltefolie einwickeln.
2. Für das Dillöl einen Bund Dille grob zerkleinert, in einen Standmixer geben und mit dem Sonnenblumenöl für einige Minuten mixen lassen. Anschließend durch ein Tuchsieb oder ein Geschirrtuch passieren und kaltstellen.
3. Den Rettich entweder mit einem Sparschäler oder einer Aufschnittmaschine in feine Bänder schneiden/hobeln. Danach mit dem Einlegefond (siehe Zutatenliste - alles zusammen gemixt) vakuumieren. Nach ca. 2 Stunden können die Rettichstreifen zurechtgeschnitten und eingerollt werden.
4. Für die Salzzitronen-Mayo eine klassische Mayo herstellen, einzig etwas Sonnenblumenöl durch Zitronenöl ersetzen und abschließend mit etwas Salzzitronen Lake verfeinern.