

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Bluntauachs in Gewürzbutter, rote Linsen & Kürbis

Koch: Andreas Döllner

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Lachs

- 400 g Bluntauachs
- eine Prise Salz
- Zitronenpfeffer

Für die Gewürzbutter

- 500 g braune Butter
- 1 TL Meersalz
- 2 TL Ducca (arabische Gewürzmischung)
- 1 Msp. Purple Curry
- ½ TL Curry Madras
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig
- 1 TL Korianderkörner

Für die Kürbis – Linsencreme

- 250 g Muskatkürbis
- 125 g Rote Linsen
- 2 EL Olivenöl

Quelle: ORF extra

- 1 EL Ducca
- ½ TL Curry Madras
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- etwas geriebene Muskatnuss
- 1 EL reduzierter Weißwein

Für die Eingelegte Kürbiswürfel

- 1 Butternusskürbis

Für den Sud

- 125 g Riesling Essig
- 125 g Reissessig
- 50 g Wasser
- 125 g Zucker
- 50 g Salz
- 1 kleine getrocknete Chilischote

### Zubereitung

**1.** Für die eingelegten Kürbiswürfel den Butternusskürbis in feine Würfel schneiden. Für den Sud den Riesling-Essig, den Reissessig, das Wasser, den Zucker, etwas Salz und eine getrocknete Chilischote verrühren und erhitzen. Die Würfel darin einlegen und kurz aufkochen lassen. Anschließend mindestens 2 Stunden im Sud ziehen lassen.

**Tip:** Die Kürbiswürfel noch heiß samt Sud in saubere Gläser abfüllen und luftdicht verschrauben – dann sind sie lange haltbar.

**2.** Jetzt den Bluntaulachs filetieren, die Gräten entfernen, die Haut entfernen und in zirka 80 Gramm große Stücke portionieren.

**3.** Für die Gewürzbutter etwas Meersalz, Ducca, Purple Curry, Curry Madras, eine Knoblauchzehe, die Thymian- und Rosmarinzweige und die Korianderkörner zur braunen Butter geben und alles bei 55° C ziehen lassen. Dann die Bluntaulachs-Stücke in dieser Butter für etwa 8-10 Minuten (bei einer Butter-Temperatur von 55°C) garen.

**4.** Für die Kürbis-Linsencreme den Kürbis in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit den Linsen in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Dann das Wasser abgießen und beides zusammen in einen Mixbecher geben. Die Gewürze (wieder Ducca und Curry Madras) und 2 EL Olivenöl in den Mixbecher zum Kürbis und den Linsen geben und zu einer feinen Creme mixen.

**5.** Die Kürbis-Linsencreme nun noch mit einer Prise Salz, etwas Pfeffer, frisch geriebener Muskat und einem Schuss reduziertem Weißwein (einfach Weißwein sehr lange einkochen, bis er relativ sauer – fast wie Essig – schmeckt) abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

**6.** Zum Schluss die Kürbis-Linsencreme mit einem Löffel auf einem flachen Teller verteilen, den Fisch aus der Gewürzbutter nehmen und daraufsetzen, mit den eingelegten Kürbiswürfeln und noch ein wenig Gewürzbutter garnieren und servieren.