

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

Fotocredit: Simeon Baker



### **Gebeiztes Lachstatar mit Wasabi Schaum und Algensalat an Roter Zwiebel süß sauer**

**Köchin: Magdalena Schwarz**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die gebeizte Lachsforelle

- 2 große Lachsforellenfilets
- 200 g Salz
- 200 g Zucker
- 10 g zerstoßene Fenchelsamen
- 10 g angedrückte Wacholderbeeren
- 10 g Pfefferkörner

Für das Tatar

- 1 EL Creme fraîche
- Salz
- Pfeffer

Für den Wasabi Schaum

- 15 ml Sojasauce
- 30 ml Zitronensaft
- 150 g Frischkäse
- 30 ml Sesamöl
- 150 g Sauerrahm

Quelle: ORF extra

- 10 g Wasabi aus der Tube
- 60 ml Sahne
- 60 ml Milch
- 10 ml Ahornsirup
- Salz
- Pfeffer

Für den Algensalat

- 50 g Wakame (Algensalat)
- 20 ml Sesamöl
- 20 ml Sojasauce
- 10 ml Reisessig
- 10 ml Ahornsirup
- Salz
- Pfeffer

Für die rote Zwiebel süß sauer

- 2 kg rote Zwiebeln
- 100 g Apfelessig
- 400 g Wasser
- 200 g Rotwein
- 100 g Cola
- 1 TL Senfkörner
- 2 TL Currypulver
- 100 g brauner Zucker
- geriebene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- schwarzer Sesam

## Zubereitung

**1.** Für den Wasabi Schaum die Sojasauce, den Zitronensaft, den Frischkäse, das Sesamöl, den Sauerrahm, den Wasabi, die Sahne, die Milch und den Ahornsirup in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend in eine Siphon-Flasche geben, diese mit einer Sahnekapsel versehen, gut schütteln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

**2.** Für den Algensalat eine Marinade aus Sesamöl, Sojasauce, Reisessig, Ahornsirup, Salz und Pfeffer herstellen. Die Zutaten gut verrühren und nach Geschmack nachwürzen. Anschließend die Wakame damit marinieren und bis zum Servieren zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.

- 3.** Für die gebeizte Lachsforelle das Salz, den Zucker, die zerstoßenen Fenchelsamen, die angedrückten Wacholderbeeren und die Pfefferkörner miteinander vermengen. Die Lachsforellenfilets in eine Schüssel legen und komplett mit der Beize bedecken. Anschließend mindestens 3-6 Stunden in den Kühlschrank stellen (je länger umso besser).
- 4.** Für die süß-sauren roten Zwiebeln den Apfelessig mit dem Wasser, dem Rotwein, der Cola, den Senfkörnern, dem Currypulver, dem braunen Zucker, ein wenig geriebener Muskatnuss und etwas Salz und Pfeffer in einem Topf vermengen und den Sud erhitzen, bis sich der Zucker und das Salz aufgelöst haben. Dann die roten Zwiebeln schälen, achteln und kurz im Sud mitköcheln lassen. Nun die Zwiebeln in ein Einmachglas geben, mit dem Sud bedecken und luftdicht verschließen. Ungeöffnet halten die Zwiebeln zirka 6 Monate.
- 5.** Nach dem Beiz-Vorgang die Lachsforellenfilets aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Küchentuch säubern und die Haut entfernen. Den Fisch in feine Würfel schneiden und mit der Creme fraîche und etwas Salz und Pfeffer würzen.
- 6.** Zum Schluss etwas vom Algensalat mittig auf einem flachen Teller verteilen. Das Lachsforellen-Tatar darauf geben und die süß-sauren roten Zwiebeln rundherum anrichten. Den frischen Wasabi Schaum mit der Siphon Flasche aufdressieren und mit schwarzem Sesam bestreuen. Servieren und genießen.