

3erlei Lachs Butterlachs, gebackenes Lachstatar und Crispy Lachslolly

REZEPT #001

Personen: 04

Level: schwer

Zutaten

180 g	Ikarimilachs
100 g	geräucherter Lachs
4 Scheiben	Wan-Tan-Teig
50 g	Cornflakes
50 g	Sesam weiß
8 cl	Sojasoße hell
4 cl	Austernsauce
2 cl	Sesamöl
2	rote Chillies
1 TL	Honig
1	Orange
2	Zitronen
5	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
etwas	Rosmarin, Thymian, Petersilie
1 kl.	Zwiebel
4	Holzspieße
	Salz, Pfeffer, Zucker, Koriander gemahlen



Zubereitung

Knoblauch, Kräuter, Salz, Pfeffer, Koriander in Butter auskochen. Danach die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und mit einen Teil der Kräuterbutter zu einer Zwiebelschmelze verarbeiten und kaltstellen.

Aus der Sojasoße, Sesamöl, Honig, Chillies, Knoblauch, Orangen, Zitronen und der Austernsauce eine Marinade herstellen und beiseite stellen.

Den Ikarimilachs filetieren und wie folgt weiterverarbeiten:

4 Tranchen á 2 cm breite und 6 cm Länge für den Lolly schneiden, auf die Holzspieße aufstecken und in der Marinade ca. 5 - 10 min. marinieren, anschließend in zerdrückte Cornflakes und gerösteten Sesam wenden.

Weitere 4 Tranchen der gleichen Stärke schneiden und auf ein Gitter legen, mit Salz und Koriander würzen, mit der kalten flüssigen Kräuterbutter einstreichen und bei 60° C im Ofen ca. 7 - 9 min. glasig garen.

Den restlichen Lachs und den geräucherten Lachs in feine Würfel für das Tatar schneiden. Mit der Zwiebel-schmelze, Gewürzen und Zitronensaft abschmecken. Den Wan-Tan-Teig in hauchdünne Julien schneiden. Das abgedrehte Lachstatar in den feinen Wan-Tan-Julien rollen und in heißem Fett kurz (das Tatar soll roh bleiben) ausbacken.



STEFAN MARQUARD®