



LACHSTARTAR MIT SHISO UND ROH MARINIERTEM GEMÜSE

Ein raffiniertes, einfach nachzumachendes Rezept, das gleich zwei Local Exotics in sich vereint: Shiso Kresse und Lachs aus nachhaltiger Schweizer Zucht.

ZUTATEN FÜR ZEHN PERSONEN

Lachstartar

ZUTATEN

400 g Lachs, roh, aus Schweizer Zucht, z.B. Swiss Alpine
50 g Rettich Brunoise
4 Schalen (ca. 60 g) grüne Shiso Kresse fein geschnitten
2 Limetten, Abrieb
2 EL gerösteter Sesam
4 EL Olivenöl
Salz, Zucker, Pfeffer nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Den Lachs in feine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben.
2. Rettich-Brunoise und Limettenabrieb dazugeben.
3. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.
4. Den gerösteten Sesam beifügen. Mit Olivenöl vermischen.

Roh mariniertes Gemüse

ZUTATEN

2 Fenchel
1 mittelgrosser Bierrettich
10 Radieschen
Olivenöl nach Belieben
Balsamico Bianco nach Belieben
Salz nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Fenchel, Rettich und Radieschen mit der Mandoline fein hobeln.
2. Rettich in Scheiben schneiden, diese mit einem Ring zu perfekten Kreisen ausstechen.
3. Die gehobelten Fenchel- und Radieschen-Scheiben kurz in Eiswasser legen damit sie schön knackig bleiben.
4. Das Gemüse mit Olivenöl, Balsamico Bianco und Salz fein abschmecken.

Rettich-Shiso Vinaigrette

ZUTATEN

100 g Bierrettich in Abschnitten
100 g Radieschen in Abschnitten
2 Schalen rote Shiso Kresse
40 g Sushi Essig oder nach Belieben
10 g Mirin Reiswein oder nach Belieben
1 dl Gemüsefond oder nach Belieben
Salz, Zucker nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Die Rettich und Radieschen Abschnitte zusammen mit der roten Shiso Kresse, dem Sushi Essig, Mirin, Salz und Zucker in einen Messbecher geben.
2. Alles mit einem Stabmixer fein mixen und mit etwas Gemüsefond verdünnen.
3. Das Püree durch ein Sieb passieren.
4. Die Vinaigrette mit dem Olivenöl und Kräuteröl splitten.

Kräuteröl

ZUTATEN

100 g gemischte Kräuter, z.B. Kerbel, Dill, Estragon, Basilikum
50 g Baby Spinat
200 cl Rapsöl (kaltgepresst)
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten auf 80°C mixen und in einem Passiertuch abhängen.

Anrichten

Lachstartar mittig mit Hilfe eines Rings auf den Teller geben. Das marinierte Gemüse auf dem Lachs anrichten. Mit etwas Shiso Kresse, Daikon Kresse und Oxalis (Sauerklee) ausgarnieren. Die Vinaigrette um das Tartar giessen.

