



Gemüsegarten vom Stadtbauernhof

Zutaten:

400 g Lachsfilet
 250 g Meersalz
 125 g brauner Zucker
 60 g Bonitoflocken
 500 ml heller Reisessig
 200 ml weiße Sojasoße
 1 Liter Traubenkernöl
 3 Bund frischer Koriander
 300 ml Traubenkernöl
 200 g Pumpernickel
 200 bis 300 ml Wasse

1 Liter Wasser
 1 Liter heller Reisessig
 1 kg Zucker
 200 g Crème fraîche
 30 g Wasabipaste
 1 Avocado
 1 Zitrone oder Limette
 Salz, Pfeffer
 80 ml Limonenöl
 1 Zehe Knoblauch
 100 ml Zitronensaft, 100 ml Kalamansisaft,
 100 ml Yuzusaft, 100 ml Limettensaft
 500 ml Läuterzucker
 15 g Agar Agar

Verschiedene Gemüse zum Einlegen wie z.B.:

Radieschen, Rettich-Eiszapfen, Rettich,
 Spargel, Karotten, Knollenziest, Rote Bete

Zusätzlich: verschiedene Salate, Blüten oder
 Kressen. Saisonal abgestimmt.

Zubereitung:

1. Zunächst 1L Wasser aufkochen und mit den Bonitoflocken in einen Topf geben. Diesen „Fond“ für mindestens 12 Stunden, im Kühlschrank ziehen lassen.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de



2. Danach den Fond durch ein feines Sieb passieren. Den Fond danach mit 500 ml Reisessig, der hellen Sojasoße sowie Salz und Zucker kräftig süß-säuerlich abschmecken. Das Traubenkernöl nun mit einem Stabmixer langsam einmischen und dabei darauf achten, dass eine Emulsion entsteht. Die Grundvinaigrette beiseitestellen bis zum Anrichten.
3. Den Kalamansi-, Zitronen-, Yuzu- sowie Limettensaft mit dem Läuterzucker mischen und mit dem Agar Agar aufkochen. Zum Auskühlen in einer Auflaufform in den Kühlschrank stellen. Wenn die Masse ausgehärtet ist, kann sie in einem Turm mixer zu einem glatten „Gel“ gemixt werden. Falls nötig kann man noch etwas Wasser hinzufügen, um eine glattere Konsistenz zu erlangen. Das Gel bis zum Anrichten in einem Spritzbeutel aufbewahren.
4. Den Pumpernickel in einem Turm mixer mit circa 200 bis 300 ml Wasser zu einer Paste verarbeiten. Diese Paste dünn auf Backpapier streichen und im Ofen bei 80°C trocknen lassen bis krosse Chips entstanden sind.
5. 300 ml Traubenkernöl auf 80°C erhitzen und mit dem Koriander für sechs Minuten mixen, um so das Chlorophyll aus dem Kraut zu lösen. Das Öl ebenfalls wieder abpassieren und auf einem Eisbad kalt rühren. Das Öl wird später mit der Grundvinaigrette zur „grünlich marmorierten“ Vinaigrette zusammengerührt.
6. Den Lachs von allen Gräten, Tran sowie seiner Haut befreien und in eine Auflaufform legen. Danach das Meersalz mit dem braunen Zucker mischen und über den Fisch geben. Dabei darauf achten, dass auch die Unterseite des Fisches mit der Beize bedeckt ist. Nach 90 bis 120 Minuten den Lachs aus der Beize nehmen und unter kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen und in circa 2 cm große Würfel schneiden. Die Würfel werden vor dem Anrichten noch einmal kurz mit dem Bunsenbrenner kräftig abbrennen, um einen schöneren Schmelz herauszuarbeiten.
7. Je nach Saison können für das Gericht verschiedene Gemüse eingelegt werden. Je nach Gemüse sollten sie vor dem Einlegen kurz blanchiert werden. Silio del Fabro empfiehlt dies bei Gemüse wie z.B. Karotte, Spargel, Knollenziest. Rote Bete muss vorher komplett weich gekocht und geschält werden. Andere Gemüse wie Rettich, Radieschen etc. lassen sich roh einlegen. Im Anschluss das Gemüse in heiß ausgespülte Gläser geben.
8. Nun 1 Teil Wasser, 1 Teil heller Reisessig sowie 1 Teil Zucker in einem Topf zum Kochen bringen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach diesen „Pickelfond“ über die Gemüse, welche man in Scheiben oder Ecken geschnitten hat, geben und für mindestens 2 Tage im verschlossenen Glas marinieren lassen. Zum Anrichten die Gemüse mit einem sauberen Löffel aus dem Glas nehmen, um sicherzustellen, dass die Gemüse so möglichst lang haltbar bleiben. Die Gemüse auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und bereitstellen.
9. Die Crème fraîche in einen Messbecher geben, Salz, Wasabi und etwas Cayennepfeffer hinzugeben. Das Ganze nun mit einem Handrührgerät aufschlagen bis die Crème fest wie z.B. steif geschlagene Sahne ist. Die Crème sollte kräftig, leicht scharf schmecken. Wenn dies der Fall ist, kann sie in einen Spritzbeutel abgefüllt werden und im Kühlschrank bis zum Anrichten aufbewahrt werden.
10. Für die Avocadocrème sollte man das Fruchtfleisch der Avocado in einen Messbecher geben und mit dem Saft einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer, 50 ml Limonenöl und etwas Knoblauch zu einer feinen Crème mixen. Danach in einen Spritzbeutel geben und bereitstellen.
11. Zum Anrichten einen Ring in die Mitte des Tellers stellen. In den Ring mehrere Punkte der Avocadocrème, Wasabi-Crème fraîche sowie des Zitrusgels spritzen. Danach vier Würfel des abgeflämmten Lachses in den Ring stellen. Nun die Gemüse anrichten und mit Kressen, Salaten und Blüten, welche man mit Limonenöl abgerieben hat, garnieren. Pumpernickelchips in kleine Ecken brechen und in das Gericht stecken. Zum Schluss noch die Bonito-Koriandervinaigrette um den „Gemüsegarten“ geben und servieren.