

LECKER IM LÄNDLE 2021, FOLGE 1:

Miso Lachs auf Zitrusfrüchten mit Orangenreduktion und Baby Leaf Salat

von Felix Dittrich, Küchendirektor im „me & all Hotel Ulm“

Miso Kruste herstellen/ Lachs vorbereiten:

125g Misopaste
25g Mirin
15g Sake
25g Honig

Zusammen verrühren und kalt stellen

400 Lachsfilet frisch mit Haut

In schöne Würfel schneiden á 80 -90g
und mit der Miso Paste gut abdecken

Dressing herstellen:

25g Reissessig
15ml Sake
25ml Mirin
1 Teel. Misopaste hell
20g fein gehackter Ingwer
1 gewürfelte Schalotte
1 St. weißes vom Frühlingslauch
1 Zweig Koriander
Geschnittene Shiso Blätter
½ Teel. Sojasauce
¼ Chili fein gehackt
½ Teel. Zucker
½ Teel. Sesamöl
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten zusammenrühren und mit
Meersalz und Pfeffer fein abschmecken.

Orangenreduktion herstellen:

500g Orangensaft

Auf 1/3 einreduzieren lassen (150 ml)

1 gewürfelte Schalotte
½ St. Chili
40 g gewürfelter Ingwer
1 Eßl. Olivenöl

Schalotte, Chili und Ingwer in Olivenöl
anschwitzen und mit der Orangen Reduktion
aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen.

1 Teel. Sesamöl
1 Teel. Olivenöl
Prise Meersalz

Durch ein Sieb passieren und mit Sesamöl,
Olivenöl und Meersalz abschmecken.

- S. 2 -

Zitrusfrucht Salat vorbereiten:

1 Orange
1 Grapefruit

Filetieren und mit einem scharfen Messer die Filets herauslösen.

Pilze:

8 Shi Take Pilze
1 Eßl. Olivenöl

Pilze vierteln und in Olivenöl leicht anbraten

Orangensauce

Mit der fertigen Orangensauce s.o. aufgießen

Backofen:

Vorheizen mit Grillfunktion auf höchster Stufe

Den Lachs ca. 6 -8 Minuten im Ofen garen. Die Miso Kruste darf eine gute Bräunung vorweisen, der Lachs sollte aber noch Glasig sein.

Anrichten:

Zitrusfrucht Salat
Orangen- Pilzsauce

Auf einem großen Teller anrichten

überbackenes Lachsfilet

mittig anrichten

Dressing

um und über den Lachs geben

100g Baby Leaf Salat

auf dem Teller mit anrichten

1 Schale Lila Shisokresse gezupft
½ geschnittene Frühlingszwiebel
Prise Meersalzflocken
1 fein geschnittene Chili

rund um den Lachs verteilen

Dazu empfehle ich Ihnen ein Glas gekühlten Sauvignon Blanc oder einen kräftigen Rosé aus Südtirol

VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN, WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!