

REZEPTVORSCHLAG

ORANGENGEBEIZTER BIOLACHS MIT WEIßWEINBIRNE UND INGWERSENF

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Zutaten für den Biolachs:

- 1 Bio Lachsfilet
- 2 Bio Orangen
- ½ Bio Zitrone
- 1-2 TL Koriander
- 2 EL Fenchel Samen
- 1 EL bunter Pfeffer
- 500 g grobes Meersalz
- 100 g brauner Zucker

Zutaten für die Weißweibirne:

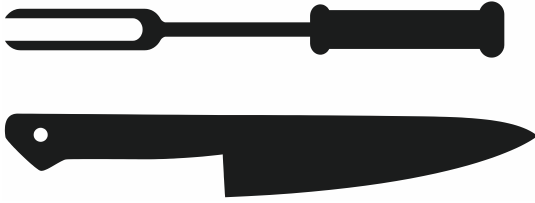
- 4-6 Birnen
- 1 Flasche Riesling
- 1 EL Apfelbalsamessig
- 1-2 EL Honig
- 500 ml Apfelsaft
- 2 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- je 1 Stück Bio Orangen- und Zitronenschale

Zutaten für den Ingwersenf:

- 100 g Dijon Senf
- 1 Prise Zucker
- ein kleines Stück frischer Ingwer
- 1 Msp. frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG LACHSFILET:

1. Das Lachsfilet falls nötig entgräten. Anschließend vorsichtig mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.
 2. Die Zitrusfrüchte heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale einer Orange dünn abschälen und hacken. Die Zitrusfrüchte anschließend in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
 3. Den Koriander in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis er angenehm duftet. Anschließend zusammen mit dem Fenchelsamen und dem Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Mit der Orangenschale, dem Salz und dem Zucker mischen.
 4. Ein Stück Klarsichtfolie ausbreiten. Es soll groß genug sein, um den Lachs samt Salzmischung darin einzuschlagen. Die Hälfte der Salzmischung darauf verteilen. Die Hälfte der Zitrusfrüchte und dann die Lachsseite darauf legen. Die restlichen Zitrusfrüchte und die restliche Beize auf den Lachs geben.
-



REZEPTVORSCHLAG

ORANGENGEBEIZTER BIOLACHS MIT WEIßWEINBIRNE UND INGWERSENF

5. Den Fisch fest in der Folie einpacken. Ein weiteres Stück Folie darum schlagen und den Fisch auf ein tiefes Blech legen. Den Lachs mindestens 6 Stunden zum Beizen in den Kühlschrank stellen. Den Fisch zwischendurch einmal umdrehen.

ZUBEREITUNG WEISSWEINBIRNE MIT INGWERSENF:

6. In der Zwischenzeit die Weißweibirnen vorbereiten. Dafür den Weißwein mit dem Essig und dem Zucker sowie den Gewürzen aufkochen.
7. 4 mittelgroße Birnen schälen, halbieren, das Gehäuse ausstechen und die Birnenhälften in den kochenden Wein legen. Die Hitze sofort reduzieren und die Früchte 7-10 Minuten bei sehr kleiner Hitze ziehen lassen.
8. Den Topf vom Herd nehmen und die Birnen im Sud abkühlen lassen. Sie sollten vor dem Servieren mindestens 6 Stunden ziehen. Die Birnen anschließend aus dem Sud nehmen und diesen um zwei Drittel reduzieren. Nochmals mit Süße und Säure abschmecken.
9. Den Gewürzsenf zubereiten. Dafür den Ingwer schälen und sehr fein reiben. Mit dem Senf, dem Honig und dem Pfeffer verrühren.

SERVIEREN:

10. Den Lachs aus der Beize nehmen, mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Vor dem Servieren mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den Birnen, etwas Sud und dem Senf anrichten.
-