



REZEPTE FÜR 4 PERSONEN

Nils Henkel: In Miso-Marinade gebeizter schottischer Label Rouge Lachs mit Teriyaki-Jus, grünem Spargel und Süßkartoffelpüree

Zutaten:

- 480g Filet vom Label Rouge Scottish Salmon
- 500g grüner Spargel
- 40g Schnittlauch
- 50g Glasnudeln
- 250g Rapsöl
- 1 Schale Korianderkresse

Miso-Marinade:

- 60g Mirin
- 60g Sojasoße
- 20g Teriyakisoße
- 20g Reisessig
- 100g Soja-Misopaste
- 75g Rohrzucker
- 1 Msp Szechuanpfeffer
- 1 Msp Tintenfischtinte

Terijaki-Jus:

- 40g Schalotten
- 2 Zitronengras-Stengel



- 20g Sesamöl
- 35g Reissessig
- 85g Mirin
- 115g Teriyakisauce
- 100g Sojasauce
- 35g Ingwersaft
- 65g süßscharfe Chilisoße
- 5g Korianderkörner
- 5g Korianderzweige
- Bei Bedarf: Speisestärke

Süßkartoffelpüree:

- 500g geschälte Süßkartoffeln
- 50g geschälte Schalotten
- 25g Butter
- 400g Gemüsefond
- 60g Erdnussbutter
- 5g Harissapaste
- 5g Tandooripulver
- 1 Msp Xanthan
- Bei Bedarf: Salz

Wasabi-Mayonnaise:

- 250g vegane Mayonnaise
- 20g Wasabipaste
- 20g Limettensaft
- 4g Salz
- 2g Zucker



- 1 Msp Limettenabrieb

Sesamknusper:

- 1 EL Kimchi-Sesam
- 1 EL schwarzer, gerösteter Sesam
- 1 EL Puffreiskügelchen

Zubereitung:

- Eventuell Gräten aus dem Filet entfernen und mit einem scharfen Messer die Haut abtrennen. Den Spargel im unteren Drittel schälen und in kochendem Salzwasser etwa eine Minute blanchieren. Dann in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Glasnudeln im Rapsöl bei 180 Grad Celsius kurz frittieren, so dass die Nudeln knusprig aufpoppen.
- Für die Miso-Marinade das Mirin, die Sojasoße, die Teriyakisoße und den Reissessig erhitzen und in die Soja-Misopaste einrühren. Anschließend den Rohrzucker, den gemahlene Szechuanpfeffer und die Tintenfischtinte unterrühren, bis sich alles auflöst. Die Marinade auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Lachsstücke mit der Marinade rundherum einstreichen, in Frischhaltefolie einwickeln und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend die Beize mit einem Küchenspachtel abstreifen und den Lachs in vier gleichmäßige Stücke schneiden.
- Für das Teriyaki-Jus die Schalotten und das Zitronengras fein schneiden, in etwas Sesamöl anschwitzen und mit Reissessig, Mirin, Sojasoße, dem Ingwersaft und der Chilisoße aufkochen. Dann die Korianderkörner und -zweige zufügen und das Ganze 10 Minuten ziehen lassen. Die Soße passieren und nach Bedarf mit angerührter Stärke leicht binden.
- Die Süßkartoffeln und die Schalotten würfeln und in Butter andünsten. Den Gemüsefond zufügen und 20 Minuten mit geschlossenem Deckel weich dünsten. Den Kochfond abgießen und auffangen. Die Süßkartoffel mit Erdnussbutter, Harissa, Tandooripulver und Xanthan in einem Mixer glatt pürieren. Falls nötig, noch etwas vom Kochfond zufügen und mit Salz abschmecken.
- Für die Wasabi-Mayonnaise die vegane Mayonnaise, Wasabipaste, Limettensaft, Salz, Zucker und Limettenabrieb mit einem Stabmixer cremig mixen und in eine Spritzflasche füllen.
- Den schwarzen Sesam rösten und mit dem Kimchi-Sesam und den Puffreiskügelchen vermengen.
- Den Lachs in einer heißen, beschichteten Pfanne von zwei Seiten kurz und scharf anbraten, dann im Ofen bei 180 Grad Celsius etwa vier Minuten



weitergaren, sodass der Kern glasig bleibt. Alternativ kann der Lachs auch ohne Anbraten im Ofen gegart und anschließend mit einer Lötlampe kräftig abgeflämmt werden. Währenddessen den Spargel in Butter anbraten und auf flache Teller legen. Je einen Löffel Süßkartoffelpüree anrichten, auf den Misolachs etwas Wasabi-Mayonnaise auftragen, mit Schnittlauch und Sesamknusper bestreuen und auf dem Spargel anrichten. Das Teriyaki-Jus angießen und etwas Korianderkresse und frittierte Glasnudeln im Süßkartoffelpüree platzieren.

Weitere Informationen zum Produkt finden Sie auf www.saumonecossais.com/de



Fotos: Sven Hasselbach / Scottish Quality Salmon

Label Rouge Scottish Salmon ist ein Produkt von Scottish Quality Salmon Ltd. und wird in über 60 Länder weltweit geliefert, darunter Deutschland, die Schweiz, den Nahe Osten, die USA und Japan. Schottischer Lachs ist ein Produkt mit geschützter geographischer Herkunftsangabe (g.g.A.), ausgestellt von der Europäischen Kommission. Die schottische Lachswirtschaft gilt als die am strengsten regulierte Aquakulturindustrie der Welt.

Label Rouge ist ein Qualitätssiegel des französischen Ministeriums für Landwirtschaft und Ernährung. Seit den 1960er Jahren werden damit besonders hochwertige Lebensmittel ausgezeichnet, die strengen Regularien und Kontrollen unterliegen. Die Anforderungen an Label Rouge-Produkte werden regelmäßig vom Nationalen Institut für Herkunft und Qualität (INAO) aktualisiert.

Kundenkontakt:

Scottish Quality Salmon (SQS) Ltd.
Cameron Sutherland
Tel.: +33 (0)6 29 78 05 63
cameron.f.sutherland@gmail.com

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Sofiya-Lisann Velte / Alexandra Kampe
Tel.: +49 (0) 69 25 78 128- 17 /-28
s.velte@gourmet-connection.de / a.kampe@gourmet-connection.de

