



REZEPTE FÜR 4 PERSONEN

Carmelo Greco: Schottischer Label Rouge Lachs mit Holzkohle-Tomate, geeister Kalamansi und San-Marzano-Tomaten-Granita

Zutaten:

- 300g Label Rouge Scottish Salmon
- 500g Salz
- 600g Zucker
- 500g Kalamansi-Püree
- 80g Glukose
- 80g Prosorbet
- 50ml Gurkenessig (z.B. von Gegenbauer)
- ½ Liter San-Marzano-Tomatensaft
- 2 sizilianische Salztomaten

Zubereitung:

- Den Lachs filetieren und in ein Gemisch aus einem halben Kilo Salz und einem halben Kilo Zucker einlegen. Für Zwölf Stunden in den Kühlschrank stellen; danach die Beize mit Wasser abwaschen und den Lachs in dünne Scheiben schneiden.
- Das Kalamansi-Püree mit jeweils 80 Gramm Zucker, Glukose und Prosorbet mischen und auf 80 Grad Celsius erwärmen; danach alles einfrieren und anschließend mit einer Eismaschine/Pacojet pürieren.
- Einen halben Liter San-Marzano-Tomatensaft mit Salz, Pfeffer, 50 Milliliter Gurkenessig und 10 Gramm Zucker vermischen und einfrieren; vor dem Servieren abkratzen.
- Die Salztomaten in dicke Scheiben schneiden und für eine Minute grillen.

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

