



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Nathalie Dienstbach: Schottischer Label Rouge Lachs mit asiatischem Kartoffelsalat, Apfel und Ingwer

Zutaten:

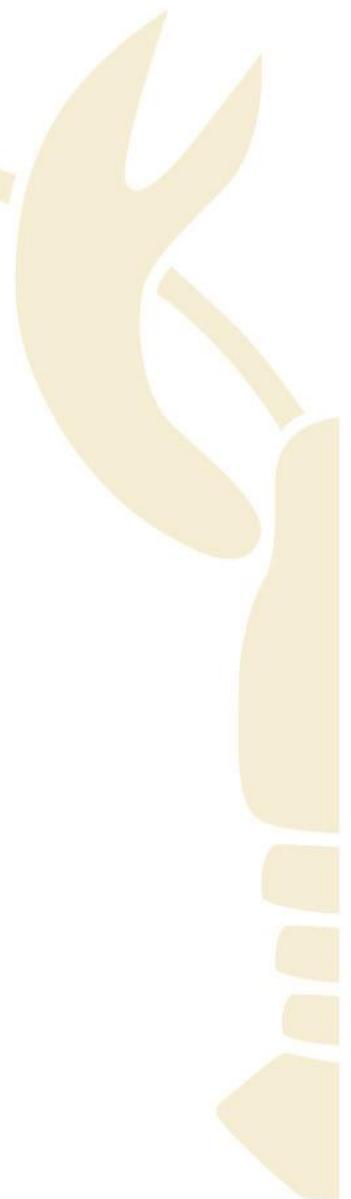
- 360g Label Rouge Scottish Salmon (Mittelstück, ohne Haut)
- 300g Kartoffeln (Annabelle)
- 3 Äpfel (Jonagold oder Boskoop)
- 200ml Sonnenblumenöl
- 150ml Sojasoße
- 100ml Milch
- 100ml Zitronensaft
- 100g Kokosmilch
- 60ml Wasser
- 75g brauner Zucker
- 30g Ingwer
- 12g Yuzu-Saft
- 11g Miso-Paste
- 4 kleine Chilis (2x rot, 1x gelb, 1x grün)
- 4 Kaffir-Limettenblätter
- 2-3 Limetten + Abrieb
- 2 Sternanis
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Zimt



- ½ Bund Koriander
- Minze und Minzspitzen
- Sesamöl
- Salz
- Butter
- Schwarzer und weißer Sesam
- Gerösteter Reisstaub
- Reiszuckerreduktion

Zubereitung:

- Zwei Limettenblätter, eine Limette, davon auch den Abrieb, 50 Gramm Sojasoße, ein Schuss Yuzu-Saft, ein Drittel roter Chili, 25 Gramm brauner Zucker und 10 Gramm Miso-Paste in einem Topf vermischen und einmal aufkochen, danach bei niedriger Temperatur fünf Minuten reduzieren. Alles abkühlen lassen und passieren.
- Den geputzten Lachs in einen Vakuumier-Beutel legen, den Sud hinzugeben und voll vakuumieren. Dann für 24 Stunden in den Kühlschrank legen.
- 50 Gramm braunen Zucker und 100 Gramm Reissessig einmal aufkochen und fünf Minuten bei niedriger Temperatur reduzieren lassen. Danach in zwei Schälchen umfüllen.
- Etwas Ingwer schälen und in hauchdünne, breite Scheiben schneiden. Diese dann in einem der Reissessig-Zucker-Gemische einlegen.
- Einen roten, einen gelben und einen grünen Chili in feine Scheiben schneiden und in das zweite Reissessig-Zucker-Gemisch einlegen.
- Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und leicht bissfest in Salzwasser abkochen. Abkühlen lassen.
- Für die Asia-Vinaigrette einen halben roten Chili, 20 Gramm Ingwer, einen halben Bund Koriander, eine Handvoll gezupfte Minze, 100 Milliliter Zitronensaft, einen Schuss Sesamöl, 10 Gramm Yuzu-Saft, 30 Gramm braunen Zucker und 100 Milliliter Sojasauce in einen Blender oder Thermomix geben und eine Minute lang mixen.
- Für die Mayo die Milch mit einer Prise Salz und einer Knoblauchzehe in einem hohen Gefäß mixen und das Sonnenblumenöl langsam darunter geben.



- 70 Gramm von der entstandenen Mayo mit 60 Gramm Asia-Vinaigrette mit einem Schneebesen verrühren.
- Kartoffeln in der Mayo-Vinaigrette marinieren und ggf. mit Salz oder Säure abschmecken. Alles bis zum Servieren kaltstellen.
- Die Äpfel schälen, in fingerdicke Scheiben schneiden und mit einem runden Ausstecher kleine Scheiben ausstechen (pro Teller drei Stück). In eine erhitzte Pfanne die Zimtstange, den Sternanis und die Apfelscheiben legen. Dazu einen Teelöffel braunen Zucker, eine Butterflocke und eine Prise Salz geben und die Apfelscheiben darin goldbraun anbraten.
- Aus dem restlichen Apfel wird Kompott gemacht. Dazu alles in Würfel schneiden und in einem Topf mit den Gewürzen aus der Pfanne anrösten. 10 Gramm Ingwer und 20 Gramm Zucker (je nach Säure der Äpfel) hinzugeben. Alles umrühren und mit Wasser ablöschen, abdecken und auf niedriger Temperatur garen. Zimt und Sternanis entfernen und die Äpfel zu einem feinen Püree mixen. Alles in einen Spritzbeutel oder eine Spritzflasche füllen.
- Für den Kokos-Sud die Kokosmilch mit zwei Limettenblättern, einem halben Teelöffel Miso-Paste und einer Prise Salz aufkochen, verrühren und anschließend für fünf Minuten bei niedriger Temperatur reduzieren. Alles abkühlen lassen, passieren, in eine Spritzflasche oder ein Glas abfüllen und kaltstellen.
- Pro Teller drei Limettenfilets und Limettenabrieb vorbereiten.
- Schwarzen und weißen Sesam in einer Pfanne goldbraun anrösten.
- Lachs und Kartoffelsalat eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren. Den gebeizten Lachs in vier gleich große Stücke schneiden. Auf ein Blech geben und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, bis der Lachs ein Grillaroma und etwas dunkle Farbe bekommt, jedoch nicht durchbraten. Anschließend schräg anschneiden.
- Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten, den gerösteten Sesam darüber geben, mit Korianderblättern bedecken und die Limettenfilets anlegen.
- Den Lachs längs zum Kartoffelsalat drapieren, den gerösteten Reisstaub auf der anderen Seite entlang des Lachses streuen.
- Drei Apfelscheiben an den Kartoffelsalat legen. Drei Ingwerscheiben mit Apfelkompott füllen und leicht zusammenrollen. Diese an die Apfelscheiben legen.
- Den Lachs mit den eingelegten Chilis und Minzspitzen dekorieren. Einen halben Teelöffel Reiszuckerreduktion punktuell verteilen.
- Drei Punkte vom Kokos-Sud setzen und zum Schluss etwas Chili-Öl auf dem Teller 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 Nahen 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

