



REZEPTE FÜR 4 PERSONEN

Roland Gorgosilich: Leicht geräucherter schottischer Label Rouge Lachs mit gelber Bete und Kren Beurre Blanc

Zutaten:

- 400g Label Rouge Scottish Salmon (Filet)
- 1 Liter kaltes Wasser
- 100g Tafelsalz
- 20g Thymian
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 kleine Schalotte
- 2 weiße Champignons
- 10cm Lauch (weißer Teil)
- 100ml trockener Weißwein
- 200ml Noilly Prat
- 50ml weißer Portwein
- 150ml frische Sahne
- 350g Butter
- 3 Stück gelbe Bete
- 1kg grobes Meersalz
- 300ml Gemüsefond
- Garnitur: Persinette-Kresse, Vene-Kresse, Borretsch-Kresse, Rapssamen, frischer Kren, Joker-Bete



Zubereitung:

- Für die Salzlake in einem Liter kaltem Wasser 100 Gramm Tafelsalz auflösen, dazu den Thymian, die Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter geben. Das Ganze kann auch einmal aufgeköcht werden, muss danach aber mindestens zwei Stunden im Kühlschrank herunterkühlen.
- Das Lachsfilet für mindestens eine Viertelstunde in die Lake legen, danach herausnehmen und trocken tupfen. Dann den Lachs auf einen Gitterrost legen, 300 Gramm Räucherspäne (Buchenholz) auf einem tiefen Blech mit einem Bunsenbrenner zum Rauchen bringen. Den Lachs über dem Rauch platzieren und für 20 Minuten leicht räuchern lassen – dabei sollte zwischen dem Rost und den Spänen ein Abstand von zehn Zentimetern sein, damit der Fisch nicht zu sehr vom Rauch gekocht wird.
- Das grobe Meersalz auf einem Backblech verteilen und die gelbe Bete darauf platzieren. Das Ganze so lange im Backofen garen, bis die Bete weich ist. Danach entnehmen, leicht herunterkühlen lassen und mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln ausstechen. Den Rest der gegarten Bete schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Die Bete-Reste mit 100 Milliliter Noilly Prat und 50 Gramm Butter langsam herunterkochen. Sobald der Noilly Prat fast verkocht ist, 50 Gramm Sahne hinzufügen. Die weiche Masse mit einem Mixer zu feinem Püree verarbeiten. Alles mit Salz, Pfeffer und eventuell Zitronensaft abschmecken und in einen kleinen Spritzbeutel abfüllen. Bis zum Anrichten warmhalten.
- Die Schalotte fein würfeln, die Champignons blättrig und den Lauch in feine Streifen schneiden und alles zusammen in Butter glasig schwitzen. Mit 100 Milliliter Noilly Prat, 100 Milliliter Weißwein und 50 Milliliter Portwein ablöschen und das Ganze auf die Hälfte langsam einkochen.
- Dazu 100 Milliliter Sahne geben und nochmals um die Hälfte einkochen. Danach das Ganze durch ein Sieb abpassieren. Alles noch einmal aufkochen, abschmecken und dann 300 Gramm kalte Butter untermixen, bis sich eine Emulsion ergibt.
- Alle Komponenten warm und nach Belieben anrichten.

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

