

In Gin gebeizter Lachs mit Meerrettichcrème

Nach einem Rezept von Phil Clark, Sternekoch aus Auckland, New Zealand

Zutaten für 4 Personen
als Vorspeise

ca. 300 g roher Lachs am Stück
50 g Zucker
50 g Salz
2,5 dl Gin
2.5 dl frischer Zitronensaft
25 g Wacholderbeeren
1 frischer Fenchel

Meerrettichcrème:
2 dl Rahm
wenig frisch geriebener Meerrettich
Salz

2 Radieschen
2 Scheiben sehr dünn geschnittene
Zitrone
Dill zum Garnieren

Zucker und Salz mischen.

Die Wacholderbeeren in einer Pfanne ohne Fett rösten, im Mörser zerdrücken und zum Zucker-Salz-Gemisch zufügen.

Den Fenchel rüsten, in dünne Scheiben schneiden.

Den Lachs mit der Haut nach unten in eine flache Schale geben. Das Zucker-Salz-Gemisch über den Lachs verteilen, Wacholderbeeren gleichmässig verteilen und 30 Minuten ziehen lassen.

Den Lachs drehen, mit Gin und Zitronensaft übergiessen.

Mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Lachs aus der Schale nehmen, sauber und trocken tupfen. Mit einem Filetmesser in dünne Scheiben schneiden.

Den Rahm steif schlagen, den Meerrettich vorsichtig unterheben, mit Salz würzen.

Den Lachs auf 4 Tellern anrichten, ein Löffel Meerrettichcrème dazugeben, mit fein ausgeschnittenen Radieschenscheiben, ¼ Hälften Zitronenscheiben und Dill ausgarnieren.

Weintipp: Dazu passt ein fruchtiger, trockener Sauvignon blanc aus der Schweiz oder Spanien, ein trockener Deutscher Riesling oder ein trockener Südfranzose

Aus unserem Sortiment:

Sauvignon blanc, Hämmerli
Blanco Nieva Sauvignon blanc, Viñedos de Nieva
Riesling Haus Klosterberg, Markus Molitor
Côté, Domaine Tariquet, Gascogne