TRANSGOURMET | COOK



GEFLÄMMTER FROYA LACHS AUF MOJITO GRANITEE, SENF-GURKE, PATA NEGRA CHIPS UND MOHNHIPPEN



Für 10 Personen

Froya Lachs	800 g
Wasser	625 ml
Zucker	100 g
Limetten unbehandelt	8 Stk
Minze	80 g
Weisser Rum	45 ml
Gurkenstreifen	20 Stk
Senfkörner	100 g
Apfelessig	250 ml
Stärke	2 Esslöffel
Mohnsamen	20 g
Salz	1 Messerspitze
Pata Negra geschnitten	10 Scheiben

Zubereitung

- Den Apfelessig mit den Senfkörnern aufkochen, in ein Einmachglas füllen und einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.
- Für das Mojito Granitee das Wasser mit Zucker und Saft von 8 Limetten aufkochen, vom Herd nehmen und Zesten von 2 Limetten dazu geben. 10 Minzblätter zupfen und für die Garnitur reservieren. Die restliche Minze in den Fond geben und zugedeckt ziehen lassen. Durch ein Sieb giessen und den Rum in die Flüssigkeit geben. In eine Form füllen und einfrieren. Alle 30 Minuten die entstandenen gefrorenen Kristalle mit einer Gabel zerstechen bis die Flüssigkeit komplett durchgefroren ist.
- Für die Mohnhippen die Stärke mit 50 ml Wasser anrühren, dann 350 ml Salzwasser aufkochen. Die Stärkemischung und den Mohn zugeben. Auf einer Backmatte oder auf Backpapier dünn ausstreichen und im Ofen bei Ober-/Unterhitze mit 140 Grad trocknen.
- Die Pata Negra Scheiben zwischen 2 Backpapierbögen legen und ebenfalls im Ofen bei 140 Grad langsam knusprig backen. Am besten dabei mit einem zweiten Blech beschweren, damit die Chips gerade bleiben.
- Den Lachs in 80 g Scheiben schneiden und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für das Anrichten die Gurkenscheiben aufrollen und mit Senfsaat trapieren. Den Lachs am Teller platzieren. Das Granitee mit einer Gabel kristallförmig abkratzen. Mit Mohnhippen, Pata Negra Chips und Minze ausgarnieren.

PRODEGA GROWA