

SITKA COHO WILDLACHS JAKOBSMUSCHEL PEPERONI



Rezept für 4 Portionen

200 g Sitka Coho Wildlachs Filet TK
4 Stk. Jakobsmuscheln
½ Peperoni gelb, fein geschnitten
30 g Butter, geklärt
Zitronensaft
50 g Butter
2 EL Noilly Prat
10 g Estragon frisch, gehackt
Fleur de Sel
Pfeffer weiss aus der Mühle

Den Lachs, die Jakobsmuscheln und die Peperoni 2–3 Min. pro Seite braten und warmstellen. Jetzt den Bratenfond mit Noilly Prat ablöschen und einreduzieren. Mit Butter aufmontieren und Estragon begeben. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

ESPUMA

80 g Sitka Coho Wildlachs Filet TK
120 ml Fischfond
½ Bio Zitrone, Saft
2 EL Sherry
Salz
Pfeffer weiss gemahlen
20 g Proespuma Fred
2 EL Parmesan, gemahlen
Dill

Das Lachsfilet im Fischfond kurz pochieren, herausnehmen, abkühlen und den Fond beiseite stellen. Den abgekühlten Lachs mit einer Gabel zerkleinern. Den Fond kurz mixen, danach Lachs, Zitronensaft und Sherry sämig mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles abkühlen. Mit Pro Espuma Fred in iSi Whip füllen und das Gericht entsprechend mit Espuma vollenden. Mit Dill und Parmesan garnieren.