

# Lachs mit Erbsen-Avocado-Püree und Mojito-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

2 Lachsfilets à 140 g	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver (Madras)	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Garam Marsala	4 EL Traubenkernöl	Meersalz

**Für das Püree:**

$\frac{1}{2}$ reife Avocado	100 g TK-Erbsen	$\frac{1}{4}$ Bund Minze
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	50 g Sahne	2 EL Trüffelöl
Meersalz	Salz	Pfeffer

**Für den Mojito-Schaum:**

25 g TK-Erbsen	1 Limette	1 EL brauner Zucker
1 TL Zucker	1 TL Salz	10 ml Zuckerrohrschnaps
1 Msp. Sojalecithin	2 Zweige Minze	

**Für die Garnitur:**

50 g Glasnudeln	150 ml neutrales Pflanzenöl	Salz
-----------------	-----------------------------	------

**Für den Lachs:**

Den Lachs in einer Gewürzmischung aus Curry, Zucker, Garam Marsala und Meersalz wenden und von allen Seiten kurz in Traubenkernöl anbraten - dabei die Oberfläche leicht karamellisieren lassen.

**Für das Püree:**

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und fein würfeln. Minze abbrausen und trocken wedeln. Erbsen in einem Salz-Zucker-Wasser ca. 4 Minuten blanchieren und kalt abschrecken. Den Kochfond danach auf 1/3 reduzieren. Mit der Sahne und dem Trüffelöl aufkochen lassen. In einem Küchenmixer den Fond mit den Erbsen, 5 Blatt frischer Minze und dem geschälten Avocadofleisch fein pürieren. Mit Meersalz abschmecken.

**Für den Mojito-Schaum:**

25 g Erbsen ca. 4 Minuten in einem Salz-Zucker-Wasser blanchieren und kalt abschrecken. Den Kochfond auf 1/3 reduzieren. In diesen dann den braunen Zucker, den Zuckerrohrschnaps und die geviertelten Limette geben. Alles gut mit der frischen Minze mörsern und 20 Minuten ziehen lassen. Das Ergebnis passieren und mit Sojalecithin mittels Pürrierstab gut und schaumig aufschlagen.

**Für die Garnitur:**

Die Glasnudeln mit einer Schere in etwa 8 cm lange Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Die Glasnudeln(ungekocht) in das heiße Öl geben. Diese gehen sofort auf, herausnehmen und auf Küchenkrepp legen. Mit etwas Salz bestreuen.

Karamellisierter Lachs mit Erbsen-Avocado-Püree und Mojito-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.

Rainer Haitz am 26. April 2018