

Lachs im Spekulatius-Mantel auf Apfel-Scamorza-Carpaccio

Für zwei Personen

Für den Lachs:

500 g Wildlachs, ohne Haut	200 g heller Spekulatius	100 g Pankomehl
1 TL Zimt	1 unbehandelte Orange	2 Zweige Majoran
2 Eier	3 EL milder Dijonsenf	1 TL Cayennepfeffer

Für das Carpaccio:

200 g grüner Apfel	200 g geräucherter Scamorza	500 ml Berliner Weiße
2 EL Ahornsirup	2 EL grober Senf	2 EL naturtrüber Apfelsaft
Salz	Pfeffer	

Für die Mayonnaise:

1 Ei	125 ml Olivenöl	100 g Saure Sahne
1 unbehandelte Zitrone	1 Bund frischer Majoran	1 EL getrockneter Majoran
1 Knoblauchzehe	Salz	weißer Pfeffer

Für den Lachs:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Majoran abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Von der Orange die Schale dünn abreiben. Orangenschale mit Spekulatius und Majoran in einer Moulinette fein zerkleinern. Anschließend Spekulatiusmischung und Panko in einer Schüssel miteinander verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zimt würzen.

Lachs waschen, trockentupfen und in vier gleich große Stücke schneiden. Eier aufschlagen und verquirlen. Lachs mit Senf bestreichen, in Eimasse wälzen und anschließend die Spekulatiusmasse auf dem Fisch verteilen und sehr gut andrücken. Lachs im Ofen im oberen Drittel 10-12 Minuten backen.

Für das Apfel-Scamorza-Carpaccio:

Aus Bier, Ahornsirup, Senf und Apfelsaft ein Dressing anrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Scamorza in Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse des Apfels ausstechen und Apfel ebenfalls in Ringe schneiden. Scamorza und Apfel ringförmig auf einem Teller anrichten, 3-5 Minuten im Backofen mitbacken und mit dem Dressing beträufeln.

Für die Majoran-Mayonnaise:

Zitrone halbieren und auspressen. Das Ei trennen und das Eigelb mit Zitronensaft glatt rühren. Olivenöl zunächst tröpfchenweise mit einem Schneebesen unterrühren. Dann das Olivenöl in sehr feinem Strahl unter ständigem Rühren unterrühren. Das Olivenöl nicht zu schnell zufügen, damit es sich mit dem Eigelb verbinden kann. Alles mit weißem Pfeffer und Salz würzen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Majoran abbrausen, trockenwedeln und die Blätter in sehr feine Streifen schneiden, unter die Mayonnaise mischen und mit getrocknetem Majoran und Knoblauch würzen. Majoran-Mayonnaise im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen. Getrockneten Majoran und saure Sahne unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Arne Wildner am 10. Dezember 2018