

Zitrusfrüchte-Salat mit Mandel-Salsa, Wassermelone, Lachs

Für zwei Personen

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Kopf Friséesalat

1 Orange

$\frac{1}{4}$ Kopf Radicchio

1 Pomelo

1 Kopf Chicorée

1 rosa Grapefruit

Für die Mandelsalsa:

1 rote Chilischote

100 ml Olivenöl

50 ml Sherry-Essig

1 TL flüssiger Blütenhonig

2 EL Fenchelsamen

Meersalz

40 g gehackte Mandeln

1 EL Macadamiaöl

25 ml Sherry

1 Bund Koriander

1 EL Senfsaat

weißer Kampot Pfeffer

100 g Gari

2 EL Traubenkernöl

40 ml Himbeer-Essig

1 EL Koriandersamen

1 EL Mohnsamen

Für die gegrillte Wassermelone:

1 grüne Jalapeno

Sesamöl

1 kernlose Wassermelone

Salz

4 EL Ingwersirup

Für den Lachs:

200 g Lachsfilet, küchenfertig, ohne Haut

1 L Sesamöl

5 Reisteigblätter

Vulkansalz

5 EL schwarzer Sesam

Andaliman-Pfeffer

Für die Basilikumöl-Bubbles:

200 ml Fruttato-Olivenöl

2 g Xanthan

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

2 g Sojalecithin

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Brunnenkresse

10 essbare Blüten

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

In einer Fritteuse Sesamöl erhitzen.

Für den Salat Friséesalat, Chicorée und Radicchio putzen, klein schneiden, abbrausen und trockenschleudern. Orange, Pomelo und Grapefruit schälen und Filets auslösen.

Für die gegrillte Wassermelone Jalapeno abbrausen, trockenreiben, halbieren, entkernen und klein schneiden. In einer Grillpfanne Sesamöl erhitzen, Jalapeno mit Ingwersirup und einer Prise Salz scharf anbraten. Wassermelone schälen, klein schneiden und separat in einer Grillpfanne anbraten.

Für die Mandelsalsa Mandeln, Fenchelsamen, Senfsaat und Koriandersamen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend im Mörser grob zerstoßen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Gari und Koriander grob hacken. Chilischote abbrausen, trockenreiben, halbieren, entkernen und klein schneiden. Mandeln, Fenchelsamen, Honig, Senfsaat, Koriandersamen, Koriander, Gari, Chili, Mohnsamen, Olivenöl, Macadamiaöl, Traubenkernöl, Sherry-Essig, Sherry und Himbeer-Essig zu einer Salsa vermengen. Mit Fleur de Sel und weißem Pfeffer würzen.

Für den Lachs Reisteigblätter mit einem angefeuchteten Küchentuch bedecken. Lachsfilet kalt abbrausen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und salzen. Sesam und Pfeffer auf einem Teller vermengen, Lachswürfel darin wälzen und jeweils mit einem Reisteigblatt ummanteln. In der Fritteuse für circa eine Minute in Sesamöl knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Basilikumöl-Bubbles Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl und Basilikum in einer Schüssel über dem Wasserbad auf 60 Grad erhitzen. Basilikumblätter entfernen, Xanthan und Sojalecithin einrühren. Eine Aquariumpumpe in die Ölmischung halten und behutsam

Luft einlassen, bis sich Blasen bilden.

Für die Garnitur Brunnenkresse waschen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Zitrusfrüchte und Salate mit Mandelsalsa vermengen und anrichten. Gebratene Melone und Jalapenos dazugeben. Lachswürfel anschneiden und auf dem Salat anrichten. Mit Blüten und Brunnenkresse garnieren. Basilikumöl-Bubbles auf den Tellern verteilen und alles servieren.

Dominique Delhees am 27. Juli 2016