

Vakuum-gegartes Lachs, Lachshaut-Chip, Sellerie-Salsa

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 100 g 1 Zitrone, Scheibe Salz, Pfeffer

Für den Lachshaut-Chip:

Lachshaut, s.o. Salz

Für die Sellerie-Salsa:

2 Stangen Staudensellerie 1 Zitrone, Abrieb, Saft 30 g Kapern, Kapernwasser

40 g Taggiasca-Oliven 4 Datteln 30 g Pinienkerne

20 g glatte Petersilie 2 EL neutrales Pflanzenöl 6 EL Olivenöl

Zucker Salz Pfeffer

Für die Kapernäpfel:

10 Kapernäpfel Öl Salz

Für den Lachs:

Den Lachs enthäuten und auf Gräten überprüfen. Das Lachsfilet sollte wegen der Gardauer nicht höher als 3-3 ½ cm sein. Die Haut für den Chip beiseitelegen. Lachsfilet in einen Beutel geben, vakuumieren und in einem Sous-vide-Becken bei 50 Grad 30 Minuten garen.

Lachs aus dem Becken und Beutel nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs zusammen mit einer Zitronenscheibe anrichten.

Für den Lachshaut-Chip:

Lachshaut leicht salzen und einige Minuten ziehen lassen. Das Salz abtupfen und die Haut bei mittelhoher Temperatur ca. 8 Minuten braten, dann 4 Minuten bei mittlerer Temperatur braten. Dabei ein Stück Backpapier auf die Haut legen und dieses mit einem Topf beschweren.

Für die Sellerie-Salsa:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Sellerie putzen, in feine Würfel schneiden und in Pflanzenöl braten. Sie sollten weich sein, aber noch ein wenig Biss haben.

Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Oliven halbieren. Petersilie hacken. Datteln kleinschneiden.

Datteln, Pinienkerne, Sellerie und Kapern mischen. Je nach Geschmack Kapernwasser, Zitronenschale und -saft unterheben, Olivenöl zufügen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren Petersilie dazugeben.

Für die Kapernäpfel:

Öl in einem Topf erhitzen. Kapern in heißem Öl frittieren. Mit Salz würzen.

Annemarie Lamß am 23. April 2024