

Lachs im Maissud mit Mais-Mousse

Für 4 Personen

Für die Marinade:

40 ml Grapefruitsaft	40 ml Orangensaft	50 g Butter
Salz, Cayennepfeffer	200 g Lachs	

Für das Maispüree:

5 Maiskolben	1 EL Olivenöl	100 ml Geflügelfond
Salz, Cayennepfeffer		

Für die Maismousse:

3 Blatt Gelatine	3 Schalotten	1 EL Olivenöl
200 ml Geflügelfond	200 g Maispüree	300 g Sahne

Für den Maissud:

2 Maiskolben	3 Schalotten	100 g Fenchel
10 g Ingwer	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
50 ml Cognac	80 ml trockener Wermut	2 Tomaten
5 Fäden Safran	600 ml Geflügelfond	2 Sternanis
1 Kapsel Kardamom	Estragon	80 g Crème-fraîche
Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer		

Für die Maissalsa:

30 ml Olivenöl	Meersalz	2 Scheiben Toastbrot (5 mm dick)
----------------	----------	----------------------------------

Für die Zitrusfrüchte-Marinade:

Grapefruitsaft und Orangensaft in einen Topf geben und etwa um ein Drittel einköcheln lassen. Butter unterrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Marinade auf ca. 70 Grad abkühlen lassen. Lachs abtupfen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In die warme Zitrusfrüchte-Marinade legen. Ab und zu wenden.

Für das Maispüree:

Die Maiskolben schälen und die Körner mit einem Messer abschaben. Die Körner in Olivenöl andünsten. Mit Geflügelfond ablöschen und bei geschlossenem Deckel weich garen. Die Mischung pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Für die Maismousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein würfeln. Im Olivenöl andünsten mit 200 ml Geflügelfond ablöschen. 200 g Maispüree zugeben, würzen. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Alles durch ein Sieb passieren, würzen. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse etwa 30 Minuten kalt stellen.

Für den Maissud:

Die Maiskolben schälen und die Kerne mit einem Messer vom Kolben schaben. Schalotten schälen und fein würfeln. Fenchel putzen, halbieren, den harten Strunk entfernen und ebenfalls würfeln. Ingwer und Knoblauch schälen und fein schneiden. Alles nacheinander in Butter andünsten. Mit Cognac und Wermut ablöschen und einkochen lassen. Tomaten putzen, achteln und mit Safran zu der Mischung geben. Mit Geflügelfond auffüllen. Gewürze und Estragon in einen Teefilter geben, verschließen und 10 Minuten im Sud ziehen lassen. Herausnehmen. Sud in einen Mixer geben und mit Crème-fraîche pürieren. 2 EL von dem Maispüree untermischen. Alles durch ein Sieb passieren und würzen.

Für die Maissalsa:

Das Olivenöl mit 1-2 EL Maispüree auf etwa 70 Grad erwärmen. Mit Salz würzen. Aus den Toastbrotsscheiben 8 Kreise mit einem Durchmesser von 1,5 cm ausstechen, in 3-4 EL Maiskeim-

öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Toast auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Toast mit Maissalsa bestreichen. Von der Maismousse mit einem Esslöffel je 2 Nocken abstechen und in tiefen Tellern anrichten. Maissud angießen. Lachswürfel aus der Marinade heben, etwas abtropfen lassen und mit anrichten, Maistoast anlegen und servieren.

Jörg Sackmann am 03. September 2013