

Lachsfilet mit marinierten Gurken-Nudeln, Gurken-Sorbet und Blätterteigstange

 happy-mahlzeit.com/2021/08/14/lachsfilet-mit-marinierten-gurken-nudeln-gurken-sorbet-und-blatterteigstange

Zutaten für 2 Personen

Für den Lachs:

- 2 Lachsfilet ohne Haut á 60 g
- 1 Zitrone
- 30 g Butter
- Salz

Für die Gurken-Nudeln:

- 1/2 junge Salatgurke
- 1 Zitrone
- 70 g saure Sahne
- 1 Bund Dill
- Salz
- Cayennepfeffer

Für die Marinade der Gurken-Nudeln:

- 200 g reife Tomaten
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 80 g saure Sahne
- 1 Bund Dill
- 1 Zweig Thymian
- 1 Bund Basilikum
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für das Gurken-Sorbet:

- 1 Salatgurke
- 50 g Passionsfruchtpüree
- 30 ml Glukose-Sirup

- 30 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 10 g glatte Petersilie
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Blätterteigstange:

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei

Zubereitung:

Den Backofen auf 80°C Umluft vorheizen.

Für die Marinade zuerst ein Tomaten-Concassé herstellen. Dafür Tomaten etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser eintauchen und sofort in Eiswasser abschrecken. Haut und Kerne entfernen. Anschließend die Tomaten vierteln. Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Gehackte Schalotte und Knoblauch gemeinsam mit Thymianzweig in Olivenöl in einer Sauteuse glasig anschwitzen. Die Tomaten dazugeben und 20 Minuten köcheln, bis der Saft eingekocht ist. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Danach den Thymian entfernen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Den Basilikum unterheben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die saure Sahne mit dem Tomaten-Concassé verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Gurken-Nudeln und den fein geschnittenen Dill untermischen. Für 10 Minuten durchziehen lassen. Danach mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Gurken-Nudeln erst die Gurke dünn schälen, dann der Länge nach in 3 mm dünne Streifen schneiden. Diese nochmal längs in dünne Fäden schneiden. Salzwasser zum Kochen bringen, Gurken-Nudeln darin 30 Sekunden blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Für das Sorbet die Gurke waschen, die Enden abschneiden und klein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Die Gurke mit Petersilie pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Kalt stellen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Passionsfruchtpüree mit Glukose-Sirup, Zucker, Salz und Pfeffer aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und unterrühren. Die warme Masse mit 250 g kaltem Gurkenpüree vermengen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Blätterteigstange den Blätterteig auslegen und zuschneiden. 1 Ei trennen und das Eigelb verquirlen. Den Blätterteig mit Eigelb bestreichen, die Rolle aufrollen und in den Ofen geben. Bei 200°C Umluft backen.

Das Lachsfilets waschen und vorsichtig entgräten. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Lachs beidseitig salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Einen Teller mit Butter einfetten, den Lachs darauf geben und mit Klarsichtfolie verschließen. Den Fisch bei etwa 80°C im Ofen für etwa 10 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und nachziehen lassen. Anschließend mit Salz und Zitronensaft nachwürzen.

Lachsfilet, marinierte Gurken-Nudeln und das Gurken-Sorbet auf Tellern anrichten. Die Blätterteigstange dazu reichen, mit Dill garnieren und servieren.

Rezept: Christel Frey

Quelle: Die Küchenschlacht vom 23. August 2016

Episode: Vorspeisen