idowa
isar · donau · wald

Rote Beete gebeizter Lachs mit Meerrettich-Sauerrahm-Mousse

Zutaten für vier Personen

- 500g frisches Lachsfilet mit Haut
- 1 Bund Dill
- 1 EL Brandy

Für die Lachsbeize:

- 100g Salz
- 60g Zucker
- 10g Wacholderbeeren
- 5g Weiße Pfefferkörner
- 5g Koriandersaat
- 5g Sternanis
- 20g Rote-Beete Granulat

Für die Meerrettich-Sauerrahm-Mousse:

- 150g Sauerrahm
- 100g Crème fraîche
- 75g geschlagene Sahne
- 4 Blatt Gelatine
- Salz, Pfeffer, Zucker, Limettensaft

Das Rezept

Der Lachs und die Beize:

- Die Beize: Die Gewürze werden in der Pfanne angeröstet, im Mörser zerstoßen, anschließend mit Salz und Zucker vermischt und das Granulat dazugeben
- Den Lachs säubern und mit dem Brandy einreiben
- Den Lachs mit der Hautseite auf ein Blech legen und die Beize darauf gleichmäßig verteilen
- Den Dill grob schneiden und auf die Beize verteilen
- Lachs mit der Beize ca. 48 Stunden im Kühlschrank einwirken lassen und danach von der Beize befreien
- Den Lachs von der Haut trennen und in vier gleichmäßige Stücke portionieren

Die Meerrettich-Sauerrahm-Mousse:

- Den Sauerrahm und die Crème fraîche vermischen
- Die Gelatine einweichen und anschließend im Limettensaft auflösen und dazu geben
- Gelatine zur Masse geben und die Sahne unterheben
- Abschmecken mit Salz, Zucker und Limette