



LACHS VON DEN FÄRÖER-INSELN MIT MACADAMIANUSSMILCH UND SÜSS-SAUREM RETTICH

Jochen Helfesrieder kocht im Restaurant Storchen in Bad Krozingen (D) zusammen mit seiner Familie. Seit 2001 ist das Restaurant mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. 2017 feierten seine Eltern 40-jähriges Betriebsjubiläum. Für Kitchen Stars bereitet er Lachs von den Färöer-Inseln mit Macadamianussmilch und süss-saurem Rettich zu. Das Rezept ist für 4 Personen.

Das sind die Zutaten:

Rettich
Wasser
Essig
Zucker
Safran
Zitronengras
Limonenblätter
120 g Lachsfilet von den Färöer-Inseln pro Person
Kardamom
Sternanis
Fenchel
Koriander
Sezuan-Pfeffer
Orange
Limone
200 g Macadamianüsse
1l Milch
Limonensaft
Granatapfel
Edamame
Weisser Balsamessig
Olivenöl
Essbare Blüten
Krabbenchips

So wirds gemacht:

Rettich: Rettich schälen und in kochendem Salzwasser für ca. 20–30 Minuten garen. In der Zwischenzeit kann der Fond vorbereitet werden. 1l Wasser, 1l Essig und 600 g Zucker mit Safran, Zitronengras und Limonenblätter einkochen. Den durchgekochten Rettich in ein Einmachglas geben und den heissen Fond hineingießen. Mindestens drei Tage stehen lassen. Wenn er durchgezogen ist, kann man den Rettich in feine Würfel schneiden.

Lachs: Für die Beize pro kg Fisch 40 g Fleur de Sel und 30 g Zucker, nach Belieben Salz, Zucker, Kardamom, Sternanis, Fenchel, Koriander und ein wenig Sezuan-Pfeffer, Limonenblätter und Zitronengras in einem Mörser leicht anstossen. Dann die Zesten von der Limone und der Orange hineinreiben. Dann nochmals kurz anstossen. Der Lachs sollte mindestens eine Nacht, am besten 24 Stunden, in der Beize liegen. Beize auf ein Blech geben, den Lachs darauflegen und dann gut von allen Seiten einreiben und in den Kühlschrank stellen. Nach 24 Stunden wird der Lachs gewaschen, abgetupft und in feine Streifen geschnitten.

Macadamianussmilch: Macadamianüsse hacken und im Ofen bei 160 Grad für 3–4 Minuten rösten. Währenddessen die Milch aufkochen. Die beiden Komponenten müssen warm zusammengefügt werden. Die heissen Nüsse in die Milch geben und mit Zitronengras und Limonenblätter würzen. Die Milch 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Nach 24 Stunden wird sie mit einem Stabmixer vermischt und dann durch ein Sieb abpassiert. Diese kann nun mit Limonensaft, Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

Mit einem Walholz die Kerne aus einem halbierten Granatapfel ausschlagen. Die Reste abzupfen und entfernen. Edamame roh mit Salz, Pfeffer, weissem Balsamessig und Olivenöl marinieren.

Anrichten:

Die Lachsstreifen einrollen. In einem tiefen Teller in einem Kreis anrichten. Granatapfelkerne, Edamame und Rettichstücke rundherum verteilen. Mit Koriander, essbaren Blüten und einem Krabbenchip garnieren. Die Macadamianussmilch aufschäumen und mittig auf das Gericht giessen.

Guten Appetit!