

THE FLYING SCHLEMMER

MASU LACHS / PASSIONSFRUCHT / DILL / RETTICH

Ein Rezept von Sternekoch Christopher Knippschild / The Dining Room/ Cham/Schweiz

Masu Lachs

50g Salz
50g Zucker
Abrieb einer Limette

Passionsfruchtsud

100ml Passionsfruchtsaft
50ml Rettichsud (aus entsaftetem
Rettich)
20ml Reisessig
5g Senf
20g Läuterzucker (Wasser:Zucker 1:1)
Prise Salz

Miso-Mayonnaise

2 Eigelb
30g Misopaste
20ml Reisessig
5g Senf
Salz
Ca. 150ml Neutrales Rapsöl

Dillöl

50g Babyspinat
50g Dill
150ml neutrales Rapsöl



Dillcreme

50g Dill
50g Spinat
100g Eiweiss
40ml Reisessig
Salz
200ml Rapsöl

Sonstiges:

Dill gezupft als Garnitur
farbiger Rettich ausgestochen



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

MASU LACHS / PASSIONSFRUCHT / DILL / RETTICH

Ein Rezept von Sternekoch Christopher Knippschild / The Dining Room/ Cham/Schweiz

Zubereitung

Masu Lachs

Alle Zutaten mischen und pro 100g Masu Lachs Filet 10g Beize auf dem Fisch verteilen und für 6h beizen. Vor dem Servieren den Lachs mit dem Bunsenbrenner abflämmen

Passionsfruchtsud

Alle Zutaten zusammen verrühren

Miso-Mayonnaise

1. Eigelbe mit Reisessig, Salz und Senf in einen hohen schmalen Behälter geben und mit einem Mixstab mixen.
2. Während dem Mixen langsam in einem dünnen strahl das Öl einlaufen lassen, bis eine Mayonnaise entsteht.
3. Wenn die Konsistenz gut ist, die Misopaste einmischen und abschmecken.
4. In einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Dillöl

1. Auf 80°C bei hohen Umdrehungen im Thermomix aufmixen, durch ein Microsieb passieren und schnell runterkühlen.
2. In eine Spritzflasche füllen und kaltstellen

Dillcreme

Alle Zutaten ausser das Öl in einen Mixer geben und für 2 Minuten fein mixen. Anschließend auf kleiner Stufe weitermixen und das Öl in einem kleinen Strahl hinzugeben, bis eine homogene Creme entsteht.



Zum Podcast

