

# 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

