

In Kaffee gebeizter Lachs mit Kohlrabisalat und Tabiakachips

Zutaten:

250 g. Frischlachsfilet ohne Haut
125 g. Zucker
100 g. Salz
1 Kapsel Sicilia

Salz, Zucker und Kaffeepulver mischen, dann den Lachs in die Mischung legen und mit dem Resten bedecken. Ca. 6h darin ziehen lassen bis der Lachs aussen etwas hart, innwendig aber noch weich ist. Danach abspülen und gut in Folie einwickeln oder vakuumieren.

Zutaten Kaffeeöl:

2 dl. Rapsöl
1 Kapsel kräftiger Nespresso

Das Kaffeepulver mit dem Öl einmal aufkochen und über Nacht ziehen lassen. Am andern Tag noch einmal erhitzen, im Thermomix durchmischen und danach durch ein feines Sieb passieren und in einer Spritzflasche aufbewahren.

Zutaten Kohlrabisalat:

200 g. Kohlrabi geschält
10 g. Zitronensaft frisch
1 El. Mayonnaise
1 El. Saurer Halbrahm
Salz/Pfeffer
Etwas weisser Balsamico
Etwas Kaffeeöl

Den Kohlrabi durch die Bircherraffel reiben, dann mit den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken. Den überschüssigen Saft abgiessen, damit nicht zuviel Sauce auf dem Teller ist.

Zutaten Kaffee Mayonnaise:

100 g. Mayonnaise
50 g. Espresso Kenya Millima
15 g. Zuckersirup
125 g. Quimik
75 g. Sauerrahm
3 g. Salz
10 g. Zitronensaft

Alle Zutaten miteinander vermischen, dann in einen Spritzbeutel einfüllen.

Zutaten Kaffee Tapioka Chips und gepoppter schwarzer Reis:

50 g. Tapioka
4 dl. Kaffeewasser

Tapioka in Kaffee weichkochen, bis die weissen Perlen durchsichtig sind. Dann auf eine Silikonmatte aufstreichen und über Nacht bei ca. 70 C° trocknen lassen.

Am andern Tag in Stücke brechen und in heissem Öl bei ca. 200C° ausbacken.

Beim Reis geht dasselbe Rezept:

Der Reis muss sehr weichgekocht sein, dann trocknen lassen und anschliessend fritieren.

Anrichten:

Den Kohlrabisalat in einen Ring auf dem Teller anrichten.

Ring entfernen und dann den Lachs, welcher in dünne Streifen geschnitten wird, versetzt darauf anrichten. In die Hohlräume wird etwas Kaffeemayonnaise gespritzt, und mit marinierten Erbsen und Erbsenpüree ergänzt. Zum Ausgarnieren einige Granatapfelkerne sowie die Tapiokachips und gepoppten Reiskörner verwenden. Am Schluss noch einige Blüten und Sprossen als Farbgeber hinzufügen.

