Lachs-Symphonie

Lachs ist ein so vielseitiger Fisch, dass es problemlos gelingt ein komplettes Menü (mal abgesehen vom Dessert) mit Lachsgerichten zu servieren.

Lachs-Tartar mit Baquette

Zutaten:

Für den Lachs:
1 Seite frischen Wildlachs
400 g Salz
150 g Zucker
Senfkörner
Coriander
schwarze Pfefferkörner
4 cl Kirschwasser
Schale und Saft einer Limette
1 Bund Petersilie
3 Bund Dill
1 Bund Koriander
1 Bund Basilikum
Für die Soße:
100 ml Creme fraiche
Salz
Pfeffer
Für die Garnitur:
1 kleines Glas Keta-Kaviar (Lachs-Kaviar)
etwas Dill
dazu ein frisches Baquette

Zubereitung:

Die Lachsseite mit einer Pinzette von den Quergräten befreien. Anschließend waschen und mit Küchentüchern wieder trockentupfen. Auf ein tiefes (rostfreies) Backblech legen, mit der Salz-Zucker-Mischung bedecken, ein paar Pfefferkörner, Senfkörner, den Limettenabrieb und etwas Coriander darüber verteilen. Die gewaschenen Kräuter im Ganzen auflegen, mit dem Kirschwasser und dem Limettensaft beträufeln. In einem kühlen Raum mit Folie bedeckt abstellen. Nach ca. 4 Stunden wird der Lachs von der Schwanzseite her fester; es hat sich ein salziger Sud gebildet. Den Schwanzteil abreiben und auf eine umgedrehte Untertasse legen, damit der Beizprozess unterbrochen wird. Nach weiteren 6-8 Stunden fühlt sich auch der vordere Teil des Fischfilets fest an. Das Beizen ist abgeschlossen. Den Lachs unter fließendem kalten Wasser gut abspülen. Danach wieder mit Küchenkrepp sehr sorgfältig abtrocknen und in Frischhaltefolie einwickeln. Im Kühlschrank ist der so vorbereitet Lachs einige Tage haltbar. Die Creme fraiche salzen und pfeffern und durchrühren, so dass sie dünnflüssig wird.

Das Anrichten:

Den Lachs zuerst in feine Scheiben (12 für die Dekoration aufbewahren) und dann in Streifen schneiden. Auf die vordere Tellerhälfte einen Saucenspiegel gießen. Dahinter ein Häufchen Lachstartar in die Tellermitte setzen. Rechts davon aus den jeweils 2 Lachs-Scheiben eine Rose wickeln und setzen. Links daneben einen Klecks Lachs-Kaviar setzen und einen Dillzweig darauf setzen. Das Baquette in ca. 1,5 cm starke Scheiben schneiden.

Begleitgetränk:

Unbedingt ein trockener Riesling oder ein Chablis.

Broccolicremesuppe mit Lachs-Klößchen

Zutaten:

Für die Suppe:
1 großer Broccoli
1 l Gemüsebrühe
200 ml Sahne
200 g Creme fraiche
Salz
Pfeffer
2 - 3 TL Speisestärke
200 ml Sahne steif schlagen
Für die Klößchen:
150 g Lachs
150 ml Sahne
2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Der Suppe:
Den Broccoli waschen und putzen. Den Stiel in walnussgroße Stücke zerschneiden (natürlich nur den Teil, der nicht holzig ist). Die Broccoli-Stücke in der Gemüsebrühe ca. 10 Minuten kochen lassen, bis sie weich sind. Dann mit dem Pürierstab pürieren. Die flüssige Sahne und die Creme fraiche zugeben und zum Kochen bringen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Suppe abbinden, bis sie schön sämig ist. Vor dem Servieren die Schlagsahne unterziehen.

Der Klößchen:
Den Lachs in Stückchen schneiden, salzen und pfeffern und mit dem Weißbrot in der Küchenmaschine zerkleinern. Am Anfang etwa 100ml Sahne zugeben, den Rest nach und nach, aber Achtung: Nicht zu lange im Mixer lassen, sonst gerinnt die Farce. Wenn die Masse fertig püriert ist mit 2 Teelöffeln Nocken in kochendes Salzwasser abstechen.

Das Anrichten:

Die Klößchen auf die Teller verteilen und mit der Suppe aufgießen.

Begleitgetränk:

Eigentlich gehört zum gesamten Essen Riesling serviert...

Ravioli vom Lachs in Safranschaum

Zutaten:

Für den Nudelteig:
300 g Mehl
1 Ei
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Mehl für die Arbeitsfläche
2 - 3 EL lauwarmes Wasser
Für die Füllung:
150 g Lachs
150 ml Sahne
2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
Salz
Pfeffer
1 Bund Dill
Für die Zubereitung:
1 Eigelb
etwas Sahne
Für die Soße:
200 ml Fischfond (z.B. von Lacroix)
200 ml Sahne
200 g Creme fraiche
150 g kalte! Butter
0,2 g Safran (2 Döschen)
100 ml Sahne steif geschlagen

Zubereitung:

Vom Nudelteig:
Aus den Zutaten rasch einen geschmeidigen Teig kneten. In Folie wickeln und kalt stellen.

Der Füllung:
Den Lachs in Stückchen schneiden, salzen und pfeffern und mit dem Weißbrot in der Küchenmaschine zerkleinern. Den Dill hacken und zugeben. Am Anfang etwa 100ml Sahne zugeben, den Rest nach und nach, aber Achtung: Nicht zu lange im Mixer lassen, sonst gerinnt die Farce.

Der Raviolis:
Den Nudelteig 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ca. 1,5 mm stark ausrollen und in etwa 5 cm große Karos schneiden. Die Ränder mit Eigelb und Sahne bepinseln. In die Mitte eine Farce-Nocke setzen und mit einer Teigplatte der gleichen Größe bedecken. An den Rändern mit den Zinken einer Gabel gut zusammendrücken. In Salzwasser geben und kurz und schwach kochen lassen (ca. 6 Minuten).

Der Soße:
Den Fond, die Sahne und die Creme fraiche auf etwa 1/3 einkochen lassen. Die Safran-Fäden zugeben und den Topf vom Herd nehmen. Die Butter in Stückchen schneiden und mit dem Schneebesen nach und nach einrühren. Zum Schluss die Sahne unterziehen.

Das Anrichten:

Die (vorgeheizten) Teller mit der Soße überziehen. Die Ravioli aus dem Salzwasser auf einem Tuch abtropfen lassen. Auf die Teller verteilen. Mit einem Dillsträußchen verzieren.

Begleitgetränk:

... und natürlich ein feines Tischwasser.

Lachsfilet im Blätterteig mit Rieslingnudeln

Zutaten:

Für den Lachs:
6 Lachsstücke a 150 g
ca. 200 g TK-Blattspinat aufgetaut
200 g frische Champignons
100 g Creme fraiche
Salz
Pfeffer
2 große Platten frischer Blätterteig (z.B. vom ALDI)
1 Eigelb
etwas Sahne
Für die Rieslingnudeln:
250 g frische, feine Bandnudeln
100 ml Riesling (am besten einen guten Elsässer)
100 g Lauchringe
50 g Selleriestreifen
50 g Karottenstreifen
Pfeffer
Salz
etwas Butter

Zubereitung:

Vom Lachs:
Den Blätterteig mit etwas Mehl bestäuben und auf einer bemehlten Unterlage noch etwas ausrollen. Jede Platte in 3 Stücke teilen. Von jedem Stück wiederum auf der kurzen Seite 2 Streifen mit jeweils 1 cm Breite abschneiden. Den Rand des Blätterteigs mit einem Eigelb/Sahne-Gemisch einstreichen. Den aufgetauten Spinat ausdrücken, in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mischen. Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Den Spinat auf die 6 Teigstücke verteilen. Die Lachsstücke salzen und pfeffern und darauf legen. Auf den Lachs die Champignons verteilen. Auf die Champignons die Creme fraiche geben. Die Teigstücke gut verschließen, mit dem Eigelb einstreichen und die 2 Streifen diagonal überkreuz auflegen. Die Streifen ebenfalls bepinseln und bei 160 Grad Celsius im vorgeheizten Ofen ca. 25 - 30 Minuten backen.

Der Rieslingnudeln:
Die Butter in einen heißen Topf geben, den in feine Ringe geschnittenen Lauch und die feinen Karotten- und Selleriestreifen darin kurz anschwitzen. Mit dem Riesling ablöschen und die Nudeln unterrühren. Je nach Garzeit der Nudeln im zugedeckten Topf köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Anrichten:

Den Lachs auf die Teller verteilen und die Rieslingnudeln auf die andere Tellerhälfte verteilen.

Begleitgetränk:

Wie gehabt: Riesling und Mineralwasser (z. B.: San Pellegrino).

Mousse au Chocolat blanc et noir

Zutaten:

Für die Mousse:
für die braune Mousse 2 100 g-Tafeln Vollmilchschokolade und 100 g dunkle Schokolade (70% Kakao)
für die weiße Mousse 300 g weiße Schokolade
6 Eiklar
je 80 g Zucker
1 Prise Salz
1 l Schlagsahne
je 8 Blatt Gelatine
für die weiße Mousse einen Schuss Baccardi
für die braune Mousse einen Schuss braunen Rum
Für die Soße:
200 g frische oder tiefgekühlte Erdbeeren
1 EL Zucker
1 Spritzer Zitronensaft

(Die Soßen-Zutaten einfach verdoppeln, wenn ihr das unten genannte Getränk reichen wollt.)

Zubereitung:

Der Mousse:
8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eiklar mit der Prise Salz steif schlagen und kalt stellen. Zuerst die weiße Schokolade in feine Stückchen zerschneiden und in eine hitzefeste Rührschüssel geben. über dem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen, den Zucker unterrühren und kalt stellen. Die Schokolade dürfte inzwischen geschmolzen sein. Jetzt die ausgedrückte Gelatine in die warme Schokoladenmasse geben und mit dem Bacardi glattrühren. Je trockener die Gelatine ausgedrückt wurde, desto weniger Rum benötigt man zum Auflösen. Jetzt die Schüssel vom Wasserbad nehmen und zuerst die Hälfte des Eischaums und dann die Hälfte der Schlagsahne unterheben. In einer luftdicht verschließbaren Plastikschüssel geben und für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Für die braune Mousse die Schritte mit den entsprechenden Zutaten wiederholen.

Der Fruchtsoße:
Die Erdbeeren waschen und putzen. Mit dem Zitronensaft und dem Zucker pürieren und durch ein Haarsieb streichen.

Das Anrichten:

Mit der Fruchtsoße einen Spiegel gießen. Einen Esslöffel in heißes Wasser tauchen und von jeder Mousse eine Nocke formen und in V-Form über den Fruchtsoßenspiegel legen. Zwischen die Mousse-Nocken einen Spitzer Schlagsahne aus der Sterntülle und einem Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblatt dekorieren.

Begleitgetränk:

Etwas Erdbeermus (ca. 2 EL) in jedes Sektglas geben und (natürlich mit Riesling-)Sekt auffüllen.

Vorbereitungen / Zeitplan:

Am Vortag: Das Schokoladen-Mousse zubereiten und kaltstellen. Den Lachs beizen. Die Lachsravioli zubereiten und kaltstellen. Die Lachs-Klößchen zubereiten und kalt stellen.
6 Stunden vor die Gäste kommen: Die Erdbeersoße herstellen, den Broccoli waschen und putzen, die Gemüsestreifen schneiden und kaltstellen. Den Lachs aufschneiden, auf eine Platte legen, mit Klarsichtfolie abdecken und kaltstellen.
2 Stunden vor die Gäste kommen: Den Lachs in den Blätterteig packen und kaltstellen.
1/2 Stunde vor die Gäste kommen: Die Suppe ansetzen, den Ofen vorheizen.
Der Rest wird zubereitet, wenn die Gäste bereits da sind.

Viel Spaß beim Genießen!

Euer Nobby