



## „Kenmare Select“ Lachscarpaccio mit Avocadorolle & Sepia

### Avocadorolle:

2 Stk.	feste Avocado
½ Seite	„Kenmare Select“ Organic Lachs
1 Blatt	Nori Alge
200 g	„Kenmare Select“ Lachs (mit Alge)

Räucher- Creme Fraîche Gelee  
Piment d'Espelette  
Zitronenabrieb  
Limonenöl

Die Avocado schälen, halbieren und den Kern entfernen.  
Von der Avocado dünne Scheiben schneiden und übereinanderlappend  
auf eine mit Folie ausgelegte Arbeitsfläche legen.

Den Organic Lachs leicht anfrieren und auf der Aufschnittmaschine  
Scheiben von 3 mm Dicke schneiden.

Diese auf die Avocado Scheiben legen und anschließend mit Creme  
Fraîche Gelee belegen.

Es sollte ein Quadrat von ca. 20 x 20 cm entstehen.

Aus dem „Kenmare Select“ Lachs (Alge) ein Tatar herstellen und mit  
Piment d'Espelette, Zitronenabrieb und Limonenöl abschmecken.

Dieses im Noriblatt zu einer festen Rolle formen und in Folie  
einschlagen. Es sollte eine Rolle von ca. 20 cm Länge entstehen.

Die Folie von der Rolle entfernen und mit dem Avocado/ Lachs/ Creme  
fraîche- Quadrat einrollen.



### **Avocadocreme:**

1 Stk. reife Avocado  
10 Blatt frischen Koriander  
½ Stk. Zitronenabrieb

Zitronensaft  
Grobes Sylter Meersalz & Pfeffer aus der Mühle

### **Zitronen- Püree:**

400 ml Zitronensaft  
400 g Zucker  
10 Stk. Zitronenschale  
Xanthan

Etwas feines Sylter Meersalz

Die Zitronenschale 6 x blanchieren und dabei immer neues Wasser verwenden.

Im Thermomix mit dem Saft und dem Zuckern zu einem glatten Püree verarbeiten.

Gegeben falls durch ein Sieb durchstreichen und mit etwas Xanthan nachbinden.

### **Soja Mayonnaise:**

½ TL Senf  
1 EL Eigelb  
50 ml Sojasoße  
20 ml Sesamöl  
75 ml Traubenkernöl



Sojasoße um die Hälfte reduzieren, abkühlen und mit Ei und Senf vermengen. Nach und nach das Traubenkernöl einfließen lassen und dabei aufschlagen.

Mit dem Sesamöl abschmecken.

### Räucher- Creme Fraîche Gelee:

300 ml      Creme Fraîche  
3 Blatt      Gelatine

Räucheröl

Piment d'Espelette

Grobes Sylter Meersalz & Pfeffer aus der Mühle

Creme Fraîche leicht erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Räucheröl abschmecken.

Die eingeweichte Gelatine dazu geben und durch ein feines Sieb passieren.

Das noch leicht temperierte Gelee auf ein mit Folie ausgelegtes, gerades Blech gießen.

Die Schicht sollte etwa 2 mm dick sein.

### Marinierte Alge:

20 g      Meeresbohne  
20 g      Wakame Alge  
50 ml      Sushi Essig  
20 ml      Sesamöl  
1 TL      Honig

Sojasoße

Aus den Zutaten eine Marinade herstellen und mit den Algen 24 Stunden vakuumieren.



### **Sesam Brösel:**

1 EL Pankomehl  
1 EL weißer Sesam

Beides rösten und leicht mixen.

### **Sepiapaste:**

2 EL Sepiatinte

Traubenkernöl  
Feines Sylter Meersalz

Aus den Zutaten eine glatte Paste anrühren.

### **Carpaccio:**

Aus den aufgeschnittenen „Kenmare Select“ Organic- Scheiben, Kreise von ca. 15 cm Durchmesser ausstechen.  
Mit Limone, Öl und feinem Sylter Meersalz würzen.

### **Anrichten:**

Das Lachs- Carpaccio mittig auf einen Teller positionieren.  
Mit einem Pinsel einen Kreis von der Sepiapaste um das Carpaccio ziehen.  
Die Sesambrösel darauf verteilen.  
Die Avocadorolle portionieren und zentral auf das Carpaccio setzen.  
Die drei Cremes abwechselnd und im gleichmäßigen Abstand um die Sepiapaste tupfen.  
Dazwischen etwas Tatar, Avocado und Creme Fraîche Gelee setzen und mit Astina Kresse und den marinierten Algen garnieren.