



In Orangenöl konfiertes „Kenmare Select“ Lachs an Kirschen & Erbsen

Kirschcrisp / Arrope- Kirschen / Erbsenragout / Erbsenpüree / Erbsenkresse / Queller

Arrope- Kirschen:

200 g	halbierte Kirschen	
2 EL	Honig	
1 EL	Puderzucker	
200 ml	Arrope	
100 ml	roter Portwein	
1 l	Rotwein (besten Güte)	
2 Blatt	Lorbeer	
1 Stk.	Nelke	} Gewürzsäckchen
10 Stk.	Pfefferkörner	

Kirschkernbruch:

100 g grob zerkleinerte Kirschen für den Ansatz

Schale von 1 Zitrone

Honig und Puderzucker in einem Topf erwärmen.

Kirschkernbruch und die zerkleinerten Kirschen in der Zucker- Honig- Mischung leicht rösten.

Mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren.

Mit Portwein auffüllen und ebenfalls um die Hälfte reduzieren lassen.

Nach diesem Vorgang den Arrope und das Gewürzsäckchen zufügen und ca. ½ Stunde bei niedriger Temperatur, köcheln lassen.

Zitronenschale zufügen und weitere 10 Minuten ziehen lassen.

Den Sud durch ein feines Sieb passieren.



Die Kirschen in ein Weckglas geben und mit dem zuvor aufgekochtem Sud heiß übergießen.

Das Glas verschließen und für ca. 1 Woche kühl lagern.

„Kenmare Select“ Lachs „Organic“

„Kenmare Select“ Lachs à 25 g Würfel mit Orangenöl vakuumiert

Die Lachswürfel, in Orangenöl vakuumiert, einen Tag marinieren.

Die Lachswürfel für ca. 2 Minuten bei 40° C „sous-vide“ temperieren.

Aus der Folie nehmen und gleich servieren.

Kirschcrisp:

100 g zerkleinerte Kirschen (0,5 x 0,5 cm)

20 g Puderzucker

Die zerkleinerten Kirschen mit Puderzucker bestreuen und, auf einer Matte für ca. 3-5 Tage, im „Excalibur“- Trockner dehydrieren, damit knusprige Crisps entstehen.

Die Crisps in einem luftdichten Gefäß lagern.

Erbsenpüree:

1 EL Butter

300 g frische Erbsen

100 g Bechamel

1 Stk. Schalotte (in feine Streifen)

1 Blatt Lorbeer

5 Blatt Minze

Grobes Sylter Meersalz & Pfeffer aus der Mühle



Muskat
Minzöl

Die geschälten Erbsen in gesalzenem Wasser weich blanchieren und abschrecken.

- Die Schalottenstreifen in Butter sautieren.
Minzblätter und Lorbeerblatt zufügen. Mit Bechamel auffüllen.
Erbsen zufügen und mit Pfeffer und Muskat würzen.
Unter ständigem rühren ca. 2 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen.
- Die Erbsenmasse ca. 10 Minuten kühl stellen. Im Thermomix fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
- Mit Salz abschmecken und mit ein paar Tropfen Minzöl verfeinern.

Erbsenragout:

100 g	frische Erbsen
1 TL	Butter
50 g	Erbsenpüree
50 ml	Brühe

Grobes Sylter Meersalz & Pfeffer aus der Mühle

- Die geschälten Erbsen, eine Minute in gesalzenem Wasser, blanchieren und in Eiswasser kurz abschrecken.
- Butter in einem Topf erwärmen. Erbsen zufügen und mit feinem Sylter Meersalz und Pfeffer abschmecken.
- Mit Brühe auffüllen und zum Köcheln bringen.
- Das Erbsenklein mit dem Erbsenpüree andicken.



Sylter

M E E R
S A L Z

Anrichten:

Alle Zutaten, bis auf Kresse und Queller, temperieren. Kirschen auf dem Teller auflegen. Erbsenpüree an die Kirschen platzieren und das Erbsenklein platzieren. Queller und Kresse in die Püree- Tupfen stecken und Kirschcrisp auf die Kirschen legen.

Den gerade „sous- vide“ gegarten Lachs auflegen und servieren.