

Caipirinha-BBQ-Salm



Koch: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

ZUBEREITUNG

CAIPIRINHA-BBQ-SALM

Lachsfilet von Gräten befreien, mit BBQ-Gewürzmischung einreiben, mit Meersalz und braunem Rohrzucker gleichmäßig bestreuen und mit Cachaca gut beträufeln. Limetten und Orangen waschen, klein schneiden und über dem Lachs auspressen. Die Schalen auf dem Lachs verteilen und alles für etwa 12–14 Stunden bei max. 2 °C kalt stellen. Anschließend den Lachs aus der Marinade nehmen, trockentupfen und in hauchdünne Scheiben schneiden.

GARNELEN, PAPAYA-GARNELEN-MAYO

Garnelen antauen, schälen mit Dhofar-Gewürz und BBQ-Gewürz ca. 1 Stunde marinieren und anschließend in Rapsöl kurz scharf anbraten. Garnelen leicht auskühlen lassen. Die Hälfte klein schneiden. Restliche Garnelen für die Deko bereitstellen. Papaya schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Für die Mayonnaise Eigelb mit Limettensaft, Senf und Salz mischen, Olivenöl zunächst tropfenweise, dann im dünnen Strahl einrühren. Mit Cayennepfeffer abschmecken. Krebsuppenpaste in Gemüsefond aufkochen und wieder herunterkühlen. Die frische Mayonnaise mit der Krebsuppenpaste glattrühren, Papayawürfel und Garnelen dazu geben und kalt stellen.

FRISCHES SAUERKRAUT

Frisches Sauerkraut mit Rapsöl, Meersalz, braunem Zucker und Limonensirup abschmecken.

WILDKRÄUTER-MATCHA-PESTO

Wildkräutersalat waschen und einige Blätter für die Deko aufsparen. Salat mit Matchapulver, Kürbiskernen, Olivenöl, Kürbiskernöl und Salz fein mixen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN

Zunächst das Sauerkraut, die Garnelen-Papaya-Mayo und anschließend die Lachsstreifen in ein Weckglas schichten. Matcha-Pesto dazu geben. Mit restlichen Garnelen und Wildkräutersalat garnieren.

ZUTATEN

für 10 Portionen

CAIPIRINHA-BBQ-SALM

- 1,2 kg Lachsfilet mit Haut
- 20 g Black-BBQ-Gewürzmischung
- 5 g grobes Meersalz
- 20 g brauner Rohrzucker
- 100 ml Cachaca 51
Zuckerrohrdestillat 40%
- 200 g Limetten
- 200 g Saftorangen

GARNELEN, PAPAYA-GARNELEN-MAYO

- 800 g Garnelen, TK
- 10 g Red Dhofar-Gewürzmischung
- 10 g Black-BBQ-Gewürzmischung
- 30 ml Rapsöl
- 500 g Papaya Riesenpapayas
- 50 g Eigelb
- 100 g Limetten
- 10 g Tafelsenf mittelscharf
- 1 g Meersalz-Flocken
- 250 ml mildes Olivenöl
- 1 g Cayennepfeffer
- 20 g Krebsuppenpaste
- 10 ml Gemüsefond Sous-vide

FRISCHES SAUERKRAUT

- 350 g Sauerkraut
- 30 ml Rapsöl
- 1 g Meersalz-Flocken
- 10 gb rauner Rohrzucker
- 30 ml Limonensirup

WILDKRÄUTER-MATCHA-PESTO

- 50 g Wildkräuter
- 10 g Matchapulver
- 20 g Kürbiskerne
- 100 ml mildes Olivenöl
- 30 ml Kürbiskernöl
- 5 g Meersalz-Flocken

Nährwerte

(pro Portion à 270 g)

Energie: 773 kcal / 3233 kJ

Fett: 60,0 g

Kohlenhydrate: 13,0 g

Eiweiß: 38,30 g