Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Gebeizter Gin-Tonic-Lachs mit Wasabimajo & Blattspinatsalat

Griaß di Rezepte | Fischgerichte | Kalte Küche | Low Carb

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ○ ○ ○ ○

Orange und Zitrone gut heiß waschen und trocken tupfen. Mit einer Universalreibe fein abreiben. Dille waschen, trocken tupfen und grob hacken. Fenchelsamen und die Wacholderbeeren grob mit einem Mörser zerstoßen, mit Kristallzucker, Meersalz und der grob gehackten Dille vermischen. Gin und Tonic zugeben, alles vermengen. Den Lachs, falls nötig, entgräten. In eine Form legen und mit der Beize dicht belegen. Dann mit Frischhaltefolie zudecken und 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Beize vom Lachs entfernen, in nicht zu feine Scheiben schneiden.
Für die Mayonnaise aus Eigelb, einem Spritzer Sonnenblumenöl und Wasabi eine cremige Masse mit dem Stabmixer rühren. Nach und nach das Sonnenblumenöl zugeben. Mit Zitronensaft, Joghurt und Salz abschmecken.
Für den Blattspinatsalat alle Zutaten vorsichtig vermengen. In einer Pfanne die Zutaten kurz anschwitzen, beiseitestellen.
Blattspinat möglichst rechteckig auf den Tellern auflegen, mit je 2 Scheiben Lachs, Majotupfer, Kresse, Blattspinatblättern und fein geschnittenen Zitronenscheiben anrichten.

Zutaten

- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bund Dille
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Wacholderbeeren
- 2 EL Kristallzucker
- 13 g Meersalz
- 6 cl Gin
- 10 cl Tonic
- 1/2 Seite frischer Lachs (ca. 500 g)
- Für die Wasabimajo:
- 1 Eidotter
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Wasabi
- ½ Zitrone
- 1 EL Joghurt
- Salz
- Für den Salat:
- 100 g jungen Blattspinat
- Saft von ½ Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zum Garnieren:
- verschiedene Kressen
- Spinatblätter