gastrotel

REZEPT

Rezepte mit Label Rouge Lachs

Nils Henkel mit Label Rouge Scottish Salmon / Foto: Sven Hasselbach / Scottish Quality Salmon.

Roland Gorgosilich: Leicht geräucherter schottischer Label Rouge Lachs mit gelber Bete und Kren Beurre Blanc
Zutaten (für vier Personen): 400g Label Rouge Scottish Salmon (Filet), 1 Liter kaltes Wasser, 100g Tafelsalz, 20g Thymian, 4 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 1 kleine Schalotte, 2 weiße Champignons, 10cm Lauch (weißer Teil), 100ml trockener Weißwein, 200ml Noilly Prat, 50ml weißer Portwein, 150ml frische Sahne, 350g Butter, 3 Stück gelbe Bete, 1kg grobes Meersalz, 300ml Gemüsefond, Garnitur: Persinette-Kresse, Vene-Kresse, Borretsch-Kresse, Rapssamen, frischer Kren, Joker-Bete
Zubereitung:
Für die Salzlake in einem Liter kaltem Wasser 100 Gramm Tafelsalz auflösen, dazu den Thymian, die Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter geben. Das Ganze kann auch einmal aufgekocht werden, muss danach aber mindestens zwei Stunden im Kühlschrank herunterkühlen.
Das Lachsfilet für mindestens eine Viertelstunde in die Lake legen, danach herausnehmen und trocken tupfen. Dann den Lachs auf einen Gitterrost legen, 300 Gramm Räucherspäne (Buchenholz) auf einem tiefen Blech mit einem Bunsenbrenner zum Rauchen bringen. Den Lachs über dem Rauch platzieren und für 20 Minuten leicht räuchern lassen ? dabei sollte zwischen dem Rost und den Spänen ein Abstand von zehn Zentimetern sein, damit der Fisch nicht zu sehr vom Rauch gekocht wird.
Das grobe Meersalz auf einem Backblech verteilen und die gelbe Bete darauf platzieren. Das

Ganze so lange im Backofen garen, bis die Bete weich ist. Danach entnehmen, leicht herunterkühlen lassen und mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln ausstechen. Den Rest der gegarten Bete schälen und in kleine Stücke schneiden.
Die Bete-Reste mit 100 Milliliter Noilly Prat und 50 Gramm Butter langsam herunterkochen. Sobald der Noilly Prat fast verkocht ist, 50 Gramm Sahne hinzufügen. Die weiche Masse mit einem Mixer zu feinem Püree verarbeiten. Alles mit Salz, Pfeffer und eventuell Zitronensaft abschmecken und in einen kleinen Spritzbeutel abfüllen. Bis zum Anrichten warmhalten.
Die Schalotte fein würfeln, die Champignons blättrig und den Lauch in feine Streifen schneiden und alles zusammen in Butter glasig schwitzen. Mit 100 Milliliter Noilly Prat, 100 Milliliter Weißwein und 50 Milliliter Portwein ablöschen und das Ganze auf die Hälfte langsam einkochen., Dazu 100 Milliliter Sahne geben und nochmals um die Hälfte einkochen. Danach das Ganze durch ein Sieb abpassieren. Alles noch einmal aufkochen, abschmecken und dann 300 Gramm kalte Butter untermixen, bis sich eine Emulsion ergibt. Alle Komponenten warm und nach Belieben anrichten.

Nathalie Dienstbach: Schottischer Label Rouge Lachs mit asiatischem Kartoffelsalat, Apfel und Ingwer
Zutaten (für vier Personen): 360g Label Rouge Scottish Salmon (Mittelstück, ohne Haut), 300g Kartoffeln (Annabelle), 3 Äpfel (Jonagold oder Boskoop), 200ml Sonnenblumenöl, 150ml Sojasoße, 100ml Milch, 100ml Zitronensaft, 100g Kokosmilch, 60ml Wasser, 75g brauner Zucker, 30g Ingwer, 12g Yuzu-Saft, 11g Miso-Paste, 4 kleine Chilis (2x rot, 1x gelb, 1x grün), 4 Kaffir-Limettenblätter, 2-3 Limetten + Abrieb, 2 Sternanis, 1 Knoblauchzehe, 1 Stange Zimt, ½ Bund Koriander, Minze und Minzspitzen, Sesamöl, Salz, Butter, Schwarzer und weißer Sesam, Gerösteter Reisstaub, Reiszuckerreduktion
Zubereitung:
Zwei Limettenblätter, eine Limette, davon auch den Abrieb, 50 Gramm Sojasoße, ein Schuss Yuzu-Saft, ein Drittel roter Chili, 25 Gramm brauner Zucker und 10 Gramm Miso-Paste in einem Topf vermischen und einmal aufkochen, danach bei niedriger Temperatur fünf Minuten reduzieren. Alles abkühlen lassen und passieren.
Den geputzten Lachs in einen Vakuumier-Beutel legen, den Sud hinzugeben und voll vakuumieren. Dann für 24 Stunden in den Kühlschrank legen.
50 Gramm braunen Zucker und 100 Gramm Reisessig einmal aufkochen und fünf Minuten bei niedriger Temperatur reduzieren lassen. Danach in zwei Schälchen umfüllen.
Etwas Ingwer schälen und in hauchdünne, breite Scheiben schneiden. Diese dann in einem der Reisessig-Zucker-Gemische einlegen.
Einen roten, einen gelben und einen grünen Chili in feine Scheiben schneiden und in das zweite Reisessig-Zucker-Gemisch einlegen.
Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und leicht bissfest in Salzwasser abkochen. Abkühlen lassen.
Für die Asia-Vinaigrette einen halben roten Chili, 20 Gramm Ingwer, einen halben Bund Koriander, eine Handvoll gezupfte Minze, 100 Milliliter Zitronensaft, einen Schuss Sesamöl, 10 Gramm Yuzu-Saft, 30 Gramm braunen Zucker und 100 Milliliter Sojasauce in einen Blender oder Thermomix geben und eine Minute lang mixen.
Für die Mayo die Milch mit einer Prise Salz und einer Knoblauchzehe in einem hohen Gefäß

mixen und das Sonnenblumenöl langsam darunter geben. 70 Gramm von der entstandenen Mayo mit 60 Gramm Asia-Vinaigrette mit einem Schneebesen verrühren.
Kartoffeln in der Mayo-Vinaigrette marinieren und ggf. mit Salz oder Säure abschmecken. Alles bis zum Servieren kaltstellen.
Die Äpfel schälen, in fingerdicke Scheiben schneiden und mit einem runden Ausstecher kleine Scheiben ausstechen (pro Teller drei Stück). In eine erhitzte Pfanne die Zimtstange, den Sternanis und die Apfelscheiben legen. Dazu einen Teelöffel braunen Zucker, eine Butterflocke und eine Prise Salz geben und die Apfelscheiben darin goldbraun anbraten.
Aus dem restlichen Apfel wird Kompott gemacht. Dazu alles in Würfel schneiden und in einem Topf mit den Gewürzen aus der Pfanne anrösten. 10 Gramm Ingwer und 20 Gramm Zucker (je nach Säure der Äpfel) hinzugeben. Alles umrühren und mit Wasser ablöschen, abdecken und auf niedriger Temperatur garen. Zimt und Sternanis entfernen und die Äpfel zu einem feinen Püree mixen. Alles in einen Spritzbeutel oder eine Spritzflasche füllen.
Für den Kokos-Sud die Kokosmilch mit zwei Limettenblättern, einem halben Teelöffel Miso-Paste und einer Prise Salz aufkochen, verrühren und anschließend für fünf Minuten bei niedriger Temperatur reduzieren. Alles abkühlen lassen, passieren, in eine Spritzflasche oder ein Glas abfüllen und kaltstellen.
Pro Teller drei Limettenfilets und Limettenabrieb vorbereiten.
Schwarzen und weißen Sesam in einer Pfanne goldbraun anrösten.
Lachs und Kartoffelsalat eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren. Den gebeizten Lachs in vier gleich große Stücke schneiden. Auf ein Blech geben und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, bis der Lachs ein Grillaroma und etwas dunkle Farbe bekommt, jedoch nicht durchbraten. Anschließend schräg anschneiden.
Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten, den gerösteten Sesam darüber geben, mit Korianderblättern bedecken und die Limettenfilets anlegen.
Den Lachs längs zum Kartoffelsalat drapieren, den gerösteten Reisstaub auf der anderen Seite entlang des Lachses streuen.
Drei Apfelscheiben an den Kartoffelsalat legen. Drei Ingwerscheiben mit Apfelkompott füllen und leicht zusammenrollen. Diese an die Apfelscheiben legen.
Den Lachs mit den eingelegten Chilis und Minzspitzen dekorieren. Einen halben Teelöffel Reiszuckerreduktion punktuell verteilen.
Drei Punkte vom Kokos-Sud setzen und zum Schluss etwas Chili-Öl auf dem Teller platzieren.

Philipp Vogel: Cevice vom schottischen Label Rouge Lachs mit Taco, Salsa und Erbse
Zutaten (für vier Personen): Label Rouge Scottish Salmon (Filet), 2 Tomatillos, ½ grüne Chilischote, ½ Knoblauchzehe, 30g frische Koriander-Stiele, 50g Erbsen, frisch gepult, 100g Erbsen, tiefgekühlt, 20g Schalotten, 10g Butter, 50ml Portwein, 4 Mais-Tacos, Geräuchertes Maldon-Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Limonen-Olivenöl zum Abschmecken
Zubereitung:
Für die Cevice-Salsa die Tomatillos, die Chilischote, den Knoblauch und die feingehackten Koriander-Stiele im Mörser fein zerstoßen, die frischen Erbsen separat zerdrücken und zur Salsa geben. Mit Salz, Pfeffer und Limonen-Olivenöl abschmecken.
Für die Erbsencreme die tiefgekühlten Erbsen und die Schalotten in Butter anschwitzen und

mit Portwein ablöschen. Wenn der Portwein vollständig verkocht ist, alles sehr fein mixen, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
Das Lachsfilet in ca. 5x15 cm große Segmente zerteilen. Diese kräftig salzen, einzeln in Frischhaltefolie einrollen und für eine halbe Stunde im Kühlschrank aufbewahren. Danach auspacken und mit kaltem Wasser abwaschen. Die Lachsstücke mit einem Bunsenbrenner abflämmen und dann in Scheiben portionieren. Diese mit der Salsa marinieren.
Als Garnitur ein paar Zuckerschoten fein schneiden, mit ein paar frischen Erbsen vermischen und mit Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl und Zitronensaft abschmecken. Den Lachs mit der Garnitur auf einem Mais-Taco anrichten, der vorher noch in der Pfanne oder auf dem Grill geröstet wurde.

Nils Henkel: In Miso-Marinade gebeizter schottischer Label Rouge Lachs mit Teriyaki-Jus, grünem Spargel und Süßkartoffelpüree
Zutaten (für vier Personen):
480g Filet vom Label Rouge Scottish Salmon, 500g grüner Spargel, 40g Schnittlauch, 50g Glasnudeln, 250g Rapsöl, 1 Schale Korianderkresse
Miso-Marinade: 60g Mirin, 60g Sojasoße, 20g Teriyakisoße, 20g Reisessig, 100g Soja-Misopaste, 75g Rohrzucker, 1 Msp Szechuanpfeffer, 1 Msp Tintenfischtinte
Terijaki-Jus: 40g Schalotten, 2 Zitronengras-Stengel, 20g Sesamöl, 35g Reisessig, 85g Mirin, 115g Teriyakisauce, 100g Sojasauce, 35g Ingwersaft, 65g süßscharfe Chilisoße, 5g Korianderkörner, 5g Korianderzweige, Bei Bedarf: Speisestärke
Süßkartoffelpüree: 500g geschälte Süßkartoffeln, 50g geschälte Schalotten, 25g Butter, 400g Gemüsefond, 60g Erdnussbutter, 5g Harissapaste, 5g Tandooripulver, 1 Msp Xanthan, bei Bedarf: Salz
Wasabi-Mayonnaise: 250g vegane Mayonnaise, 20g Wasabipaste, 20g Limettensaft, 4g Salz, 2g Zucker, 1 Msp Limettenabrieb
Sesamknusper: 1 EL Kimchi-Sesam, 1 EL schwarzer, gerösteter Sesam, 1 EL Puffreiskügelchen
Zubereitung:
Eventuell Gräten aus dem Filet entfernen und mit einem scharfen Messer die Haut abtrennen. Den Spargel im unteren Drittel schälen und in kochendem Salzwasser etwa eine Minute blanchieren. Dann in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Glasnudeln im Rapsöl bei 180 Grad Celsius kurz frittieren, so dass die Nudeln knusprig aufpoppen.
Für die Miso-Marinade das Mirin, die Sojasoße, die Teriyakisoße und den Reisessig erhitzen und in die Soja-Misopaste einrühren. Anschließend den Rohrzucker, den gemahlenen Szechuanpfeffer und die Tintenfischtinte unterrühren, bis sich alles auflöst. Die Marinade auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Lachsstücke mit der Marinade rundherum einstreichen, in Frischhaltefolie einwickeln und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend die Beize mit einem Küchenspachtel abstreifen und den Lachs in vier gleichmäßige Stücke schneiden.
Für das Teriyaki-Jus die Schalotten und das Zitronengras fein schneiden, in etwas Sesamöl anschwitzen und mit Reisessig, Mirin, Sojasoße, dem Ingwersaft und der Chilisoße aufkochen. Dann die Korianderkörner und zweige zufügen und das Ganze 10 Minuten

ziehen lassen. Die Soße passieren und nach Bedarf mit angerührter Stärke leicht binden.
Die Süßkartoffeln und die Schalotten würfeln und in Butter andünsten. Den Gemüsefond zufügen und 20 Minuten mit geschlossenem Deckel weich dünsten. Den Kochfond abgießen und auffangen. Die Süßkartoffel mit Erdnussbutter, Harissa, Tandooripulver und Xanthan in einem Mixer glatt pürieren. Falls nötig, noch etwas vom Kochfond zufügen und mit Salz abschmecken.
Für die Wasabi-Mayonnaise die vegane Mayonnaise, Wasabipaste, Limettensaft, Salz, Zucker und Limettenabrieb mit einem Stabmixer cremig mixen und in eine Spritzflasche füllen.
Den schwarzen Sesam rösten und mit dem Kimchi-Sesam und den Puffreiskügelchen vermengen. Den Lachs in einer heißen, beschichteten Pfanne von zwei Seiten kurz und scharf anbraten, dann im Ofen bei 180 Grad Celsius etwa vier Minuten, weitergaren, sodass der Kern glasig bleibt. Alternativ kann der Lachs auch ohne Anbraten im Ofen gegart und anschließend mit einer Lötlampe kräftig abgeflämmt werden. Währenddessen den Spargel in Butter anbraten und auf flache Teller legen. Je einen Löffel Süßkartoffelpüree anrichten, auf den Misolachs etwas Wasabi-Mayonnaise auftragen, mit Schnittlauch und Sesamknusper bestreuen und auf dem Spargel anrichten. Das Teriyaki-Jus angießen und etwas Korianderkresse und frittierte Glasnudeln im Süßkartoffelpüree platzieren.

Weitere Informationen zum Produkt: