

SCHLOSS HAIGERLOCH

Kulinarische Kreation von unserem Küchenchef Siegbert Kugler

„Lachscarpaccio mit Limonenvinaigrette und glasiertem Sommergemüse“

(für vier Personen)

400 g sehr frisches, in dünne Scheiben geschnittenes Bio-Lachsfilet
Salz und Pfeffer zum Marinieren

Limonenvinaigrette:

50 ml reduzierter Fischfond
50 ml reduzierter Geflügelfond
20 ml Limonensaft
20 ml Limonensirup
etwas Limonenabrieb
80 ml Olivenöl
40 ml Distelöl
Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Ingwersaft

Für das marinierte Sommergemüse:

8 Stangen grüner Spargel
4 kleinere Bundkarotten
8 Zuckerschoten
1 Petersilienwurzel
4 Brokkoliröschen
4 Kapuzinerblüten
etwas Kerbel, Dill, Schnittlauch
Salatblätter
weißer Balsamico, Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker
eingelegter Ingwer

Zubereitung:

Den frischen Bio-Lachs in dünne Scheiben schneiden.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Teller mit Olivenöl bestreichen und mit Lachscheiben belegen.
Mit der Limonenvinaigrette marinieren.

Das blanchierte Sommergemüse in einer Pfanne mit Salz, Pfeffer und Zucker glasieren
und mit weißem Balsamico und Olivenöl abschmecken.

Das Gemüse als Mittelpunkt auf den Lachs anrichten.
Mit gezupften Salatblättern, den Kräutern und eingelegtem Ingwer garnieren.

kug, cvb, 13. Dezember 2016