



So wird das Rezept „In Kaktusfeige marinierter Lachs mit Blumenkäse aus Guía, Avocado und Knusperbatate“ zubereitet

VORBEREITUNGEN

Zutaten

800 g Lachsfilet
 600 g Kaktusfeigensaft
 200 g Rote-Bete-Saft
 2 Limetten, ausgepresst
 200 g Salz
 200 g Blumenkäse aus Guía
 100 g Sahne (35% Fettgehalt)
 2 Avocados
 1 Prise Kümmel
 1 Handvoll gehackter Koriander
 1 Limette
 1 kg große, gelbe Batate
 130 g Sahne
 120 g Butter
 Lachseier zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- In Kaktusfeigen marinierter Lachs

Marinade aus Kaktusfeigensaft, Rote-Bete-Saft, Limetten und Salz zubereiten, in ein Gefäß geben und den Lachs hineinlegen, so dass er von der Marinade bedeckt ist. 20 bis 30 Stunden in der Kühlkammer marinieren. Durch die saure Marinade wird die Muskulatur des Lachses durch Denaturalisierung der Proteine zarter.

Anschließend den Lachs herausnehmen und abtrocknen. Der Lachs weist nun von außen eine rote Färbung auf, seine Konsistenz ist straff und zart.



- Käsecreme aus Blumenkäse aus Guía

Die Sahne in einem Topf erhitzen und den Blumenkäse in der Sahne schmelzen. Langsam reduzieren, bis eine dicke, konzentrierte Creme entsteht. Zur Seite stellen.

- Avocadocreme mit Kümmel

In einem Mixer die Avocado mit dem Kümmel, dem Koriander und dem Saft einer Limette hacken. Mit Salz abschmecken.

- Knusperbatate

Die ungeschälte Batate ca. 40 Minuten lang bei 180° C im Ofen garen (Garzeit je nach Größe der Batate variabel).

Das Batatenfleisch entnehmen und im Mixer mit der Sahne und der Butter zerkleinern. Wenn keine Thermomix vorhanden ist, um beim Schlagen die Temperatur zu erhöhen, die Sahne vorher kurz in einem Topf erhitzen und darin die Butter schmelzen, bevor sie mit der Batate im Mixer geschlagen wird.

Das Püree mit einem Spatel auf einer Silpat-Backmatte oder ein fettdichtes Backpapier verteilen, so dass eine gleichmäßige, nur wenige Millimeter dicke Schicht entsteht. Je dünner die Schicht, desto schneller trocknet das Batatenpüree und desto besser gelingt seine Textur.

Bei Raumtemperatur an einem trockenen Ort trocknen. Der Trockenvorgang kann beschleunigt werden, indem das Püree einige Stunden lang bei 65° C in den Backofen gestellt wird. Vor dem Braten sollte so viel Feuchtigkeit wie möglich entzogen worden sein.

Nach dem Trocknen in großen Portionen leicht anbraten, ohne dass das Batatenpüree anbrennt, und vor dem Abkühlen in die gewünschte Form bringen. Abkühlen lassen, so dass es knusprig bleibt. Den Teller mit Lachseiern garnieren und servieren.