

Wildlachsragout mit Karottenjus, Ingwer und Limette

Zutaten für 4 Personen

Ragout vom Wildlachs:

400 gr Wildlachs, ohne Gräten und Haut, die Haut jedoch aufbewahren
50 gr Butter
Salz und Pfeffer
1 gr Ingwer, in feine Würfel geschnitten (Brunoise)
abgeriebene Schale von 1 Limette
Fleur de sel
Chiliöl

Leicht gesäuerter Karottenjus:

100 ml Orangensaft
20 gr Ingwer, fein geschnitten
300 ml Karottensaft
40 gr Butter
Zitronensaft
Balsamicessig

Fertigstellung:

40 gr Gemüsekügel (Karotten Sellerie und Zucchini), mit einem ovalen, gerillten Kugelausstecher ausgestochen und in Wasser gegart
10 gr Ingwer, in dünne Streifen geschnitten (Julienne) und frittiert

Ragout vom Wildlachs

Das Lachsfilet in 16 Würfel (Seitenlänge 2 cm) schneiden. Die Lachshaut auf eine gebutterte Platte legen. Die Lachswürfel darauf verteilen und mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Limettenschale würzen. Die Lachswürfel rundum grosszügig mit Butter bestreichen und anschliessend mit einem gebutterten Bogen Backpapier bedecken. Im vorgeheizten Ofen bei 80°C 8 bis 9 Minuten garen: Dabei darauf achten, dass der Lachs seine Farbe nicht verändert. Herausnehmen und die Lachswürfel mit Fleur de sel und ein paar Tropfen Chiliöl würzen.

Leicht gesäuerter Karottenjus

Den Orangensaft mit dem fein geschnittenen Ingwer auf die Hälfte reduzieren. Den Karottensaft dazugiessen und die Flüssigkeit auf ein Drittel reduzieren. Durch ein mit einem Passiertuch ausgekleidetes Spitzsieb passieren und die Flüssigkeit mit der Butter aufmontieren. Den Jus mit Zitronensaft und etwas Balsamessig leicht säuerlich abschmecken.

Fertigstellung

Je vier Wildlachs-Würfel auf jeden Teller geben und darum herum die Gemüsekügel anrichten. Den leicht säuerlichen Karottenjus um die Lachswürfel giessen und mit dem frittierten Ingwer garnieren.

(Rezept von Philippe Rochat)