

Graved Lachs und Königsmakrele im Sesam-Pfeffermantel mit Avocado-Frischkäse-Terrine

Zutaten für 4 Personen

Lachs:

200 g frischer, entgräteter Lachs ohne Haut
(als Alternative Lachsforelle)

Dill

für die Marinade:

10 g Salz

15 g Zucker

10 weisse Pfefferkörner zerdrückt

3 Zweige Dill gezupft

wenig Anis oder Fenchelsamen oder gehackter Fenchel

15 g Cognac

Zeste von einer halben Zitrone

Vorbereitung:

Marinade herstellen, alle Zutaten mischen

Zubereitung:

Frischer Lachs mit Marinade einreiben und beschweren. Für 36 Stunden kühl stellen, alle 12 Stunden Lachs wenden. Lachs aus Marinade nehmen, trocken tupfen, grosszügig mit viel gehacktem Dill bedecken und andrücken. Lachs in ½ cm dicke Tranchen schneiden.

Königsmakrele:

200 g Königsmakrele ohne Haut, entgrätet

Mehl

Ei

Zitronenpfeffer, Sesamsamen hell

Olivenöl zum anbraten

Zitronenöl

Für Marinade:

Sojasauce

Austernsauce

Sesamöl

Zubereitung:

Königsmakrele in der Marinade kurz ziehen lassen, im Mehl und Ei wenden, mit dem Sesam-Pfeffer panieren. Im Olivenöl beidseitig kurz anbraten, so dass der Fisch innen roh ist. In Tranchen schneiden, mit Zitronenöl beträufeln.

Avocado-Frischkäse-Terrine:

100 g Philadelphia Käse

100 g Hüttenkäse

50 g Crème Fraiche

1.5 Blatt Gelatine

Saft von ½ Limone

1 reife Avocado

Salz, Pfeffer

2 Ei Sonnenblumenöl

Ev. Schnittlauch, Koriander

Vorbereitung:

Gelatine einweichen

Zubereitung:

Limonensaft mit Salz und Pfeffer würzen und erwärmen. Gelatine begeben, bis diese aufgelöst ist und Flüssigkeit halbieren. Frischkäse mischen und langsam der warmen Flüssigkeit unter ständigem Rühren begeben, damit keine Klumpen entstehen. Wichtig ist, den Käse der Flüssigkeit begeben und nicht umgekehrt.

Die Avocado in feine Würfel schneiden und mit der restlichen warmen Flüssigkeit mischen,

Sonnenblumenöl begeben, eventuell mit Pfeffer, Schnittlauch oder Koriander nachwürzen.

Lagenweise Frischkäse und Avocado in Terrinenform einfüllen und für 4 Std. kaltstellen.

Vor dem Servieren stürzen und in Tranchen schneiden.

Zusammen mit dem Graved Lachs (kann kurz vor dem servieren noch mit Olivenöl bestrichen werden) und der Königsmakrele anrichten und servieren.