



Miso Lachs auf Zitrusfrüchten mit Orangenreduktion und Baby Leaf Salat

von Felix Dittrich, Küchendirektor im „me & all Hotel Ulm“

Miso Kruste herstellen/ Lachs vorbereiten:

125g Misopaste

Zusammen verrühren und kalt stellen

25g Mirin

15g Sake

25g Honig

400 Lachsfilet frisch mit Haut

In schöne Würfel schneiden á 80 -90g
und mit der Miso Paste gut abdecken

Dressing herstellen:

25g Reisessig

Alle Zutaten zusammenrühren und mit
Meersalz und Pfeffer fein abschmecken.

15ml Sake

25ml Mirin

1 Teel. Misopaste hell

20g fein gehackter Ingwer

1 gewürfelte Schalotte

1 St. weißes vom Frühlingslauch

1 Zweig Koriander

Geschnittene Shiso Blätter

½ Teel. Sojasauce

¼ Chili fein gehackt

½ Teel. Zucker

½ Teel. Sesamöl

Meersalz und Pfeffer aus der Mühle





Orangenreduktion herstellen:

500g Orangensaft

Auf 1/3 einreduzieren lassen (150 ml)

1 gewürfelte Schalotte

½ St. Chili

40 g gewürfelter Ingwer

1 Eßl. Olivenöl

Schalotte, Chili und Ingwer in Olivenöl anschwitzen und mit der Orangen Reduktion aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen.

1 Teel. Sesamöl

1 Teel. Olivenöl

Prise Meersalz

Durch ein Sieb passieren und mit Sesamöl, Olivenöl und Meersalz abschmecken.

Zitrusfrucht Salat vorbereiten:

1 Orange

1 Grapefruit

Filetieren und mit einem scharfen Messer die Filets herauslösen.

Pilze:

8 Shi Take Pilze

1 Eßl. Olivenöl

Pilze vierteln und in Olivenöl leicht anbraten

Orangensauce

Mit der fertigen Orangensauce s.o. aufgießen





Backofen:

Vorheizen mit Grillfunktion auf höchster Stufe

Den Lachs ca. 6 -8 Minuten im Ofen garen. Die Miso Kruste darf eine gute Bräunung vorweisen, der Lachs sollte aber noch Glasig sein.

Anrichten:

Zitrusfrucht Salat
Orangen- Pilzsauce

Auf einem großen Teller anrichten

überbackenes Lachsfilet

mittig anrichten

Dressing

um und über den Lachs geben

100g Baby Leaf Salat

auf dem Teller mit anrichten

1 Schale Lila Shisokresse gezupft
½ geschnittene Frühlingszwiebel
Prise Meersalzflocken
1 fein geschnittene Chili

rund um den Lachs verteilen

Dazu empfehle ich Ihnen ein Glas gekühlten Sauvignon Blanc oder einen kräftigen Rosé aus Südtirol

