



RÖMERSALAT AN SÜSS-SAUERER SALSA MIT JAKOBSMUSCHELN UND LACHS

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Mango schälen und in Scheiben oder Würfeln schneiden.
Lattich in einer beschichteten Bratpfanne auf der Schnittfläche
ca. 1 Minute scharf anbraten, etwas abkühlen lassen.

Für die Salsa den Balsam-Essig mit Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Datteln
sehr fein schneiden und begeben, mischen. Salsa über den Lattich träufeln.

Jakobsmuscheln salzen und in Olivenöl beidseitig ca. 1-2 Minuten pro
Seite scharf anbraten. Kräuter und Knoblauch begeben und Butter darin
schmelzen (kann auch mit anderen Aromen wie Ingwer, Chili, usw. ergänzt
werden). Hat man rohen Lachs, so kann man diesen in dem überschüssigen
Fett genau gleich zubereiten. Geräuchten Lachs kann man roh darauf geben,
mit einem Bunsenbrenner abflämmen oder im Ofen bei 50°C auf leichte
Temperatur bringen.

Lachs und auftranchierte Jakobsmuscheln auf dem Lattich mit der Salsa und
etwas Mango anrichten.

EINKAUFLISTE

ZUTATEN SALAT MIT SALSA

- 2 MINI-LATTICH, LÄNGS HALBIERT
- 2 EL OLIVENÖL
- MEERSALZ
- 5 EL APRIKOSEN-THYMIAN BALSAM
- 5 EL KALTGEPRESSTES OLIVENÖL
- PFEFFER
- 1-2 DATTELN, ENTSTEINT
- 4 JAKOBSMUSCHELN
- 2 ZWEIGE THYMIAN
- 1 ZWEIG ROSMARIN
- 1 ZWEIG SALBEI
- 1 EL BUTTER
- 4 STK. RAUHLACHS À 20G
- ¼ MANGO



FISCH-WEIN-SAUCE, BEURRE BLANC

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Schalotten und Knoblauch in 20 g Butter auf niedriger Stufe andünsten, bis die Butter leicht nussig wird.

Mit Noilly Prat, Weisswein und Weissem Portwein ablöschen und auf ca. $\frac{1}{4}$ der Flüssigkeitsmenge reduzieren.

Fischfond dazugeben und aufkochen. Etwas reduzieren.
100 g Butter begeben und glattmixen.

Nach Bedarf passieren und mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.



EINKAUFLISTE

ZUTATEN FISCH-WEIN-SAUCE

2 SCHALOTTEN, GESCHÄLT, GROB GESCHNITTEN

2 KNOBLAUCHZEHEN, GESCHÄLT, IN SCHEIBEN

20 G + 100 G BUTTER

80 ML NOILLY PRAT

80 ML WEISSWEIN, TROCKEN

80 ML WEISSER PORTWEIN

80 ML CHAMPAGNER

100 ML FISCHFOND, ALTERNATIV GEMÜSEFOND

SALZ

ZUCKER

POWERED BY:

