

## ALASKA WILDLACHS

Schmand / Gurke / Rosa Ingwer /

Wildkräuter / Brunnenkresse

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

Zutaten:

Salmon

300 g Filet vom Alaska Wildlachs  
von Alaska Seafood

50 g Keta Kaviar

1 Zweig Dill

1 Prise Salz und Pfeffer

aus der Mühle von UBENA

1 Spritzer Zitrone

6 Filloleig-Blätter, Pinienöl  
etwas Eiweiß

Zubereitung:

Einen Teil (ca. 200 g) vom Lachs straff in einer Klarsichtfolie einrollen,  
beide Enden mit einem Knoten fest verschließen  
und anschließend in einem Thermalisierer von KOMET  
ca. 8 - 10 Minuten bei 52 °C garen.

Den restlichen Lachs mit einem scharfen Messer in kleine feine Würfel schneiden  
und mit Salz, Pfeffer, Spritzer Zitrone und etwas Dill abschmecken und kalt stellen.

Den Filloleig über die ganze Breite in Streifen von 5 cm schneiden  
und dünn mit Pinienöl einpinseln.

Die Streifen sauber auf Alurohre von 12 mm Ø aufwickeln,  
auf Silpat-Matten auflegen und bei 200 °C  
etwa 3 bis 4 Minuten goldgelb backen.

Vorsichtig von den Rohren abziehen.

Zutaten:

2 Stück Salatgurken

50 g Tapiokaperlen

50 ml Saft vom rosa eingelegten Ingwer

Wildkräuter:

5 Stück Zweige

Pimpinelle, Borretsch Blüten,

Löwenmäulchen und

Salsola vom Keltenhof

100 ml Sahne

200 g Schmand

1 Spritzer Zitrone

Bergkern-Alpen-Ursalz und

Orangen-Pfeffer von UBENA

20 g Albumin ( Eiweißpulver)

2 g Xanthan

1 bd Brunnenkresse vom Keltenhof

50 ml Gemüsebrühe

1 Blatt Gelantine

20 g Maltosec (Tapiokastärke)

10 ml Limonenolivenöl

Zubereitung

Gurken Tapioka:

1 ganze Salatgurke in einem Entsafter mit Schale entsaften.

Tapioka waschen und in einem Topf mit Wasser kochen,

bis die Stärke durchsichtig ist. Nun unter kaltem, klaren Wasser abspülen.

Den Saft mit dem Tapioka vermengen,

mit etwas Salz, Zucker und einem Spritzer Zitrone abschmecken und kalt stellen.

Gurkenröllchen:

Die Gurke halbieren und mit einem Sparschäler in lange Streifen schälen und diese dann einrollen.

Wildkräuter:

Die Wildkräuter zupfen und mit einem beliebigen, leichten Dressing marinieren.

Schmand Maccarons:

100 g von dem Schmand mit 1 g Xanthan mixen,  
anschließend mit dem Eiweißpulver in der Kitchen Aid aufschlagen,  
auf eine Backmatte kleine Tropfen spritzen und bei 80 °C trocknen.

Rosa Ingwer Gelee:

Den Saft in einem Topf erwärmen  
und mit der eingeweichten Gelatine vermengen.  
Nun in eine quadratische Form gießen und kalt stellen.  
Anschließend in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Brunnenkresse:

Die Brunnenkresse vom Keltenhof  
in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren  
und sofort in Eiswasser abschrecken.  
Anschließend die Kresse mit Brühe und etwas Xhanthan abbinden.  
Mit Salz und Pfeffer von UBENA abschmecken.

Für das Gurken Gelee:

1 ganze Salatgurke in einem Entsafter mit Schale entsaften  
und anschließend mit etwas Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle von UBENA abschmecken.

Nun der Masse auf 100 ml Flüssigkeit 2 Blatt Gelatine hinzugeben  
und in Silpat Formen (Kuppeln) füllen und kalt stellen.

Maltosecpulver:

Maltosec mit dem Limonenöl vermengen, bis es eine pulverförmige Masse ergibt.

Anrichten:

Nun auf einem kalten Teller die einzelnen verschiedenen Komponenten abwechselnd auf dem Tellerrand anrichten und mittig eine Scheibe von der Lachsroulade und den mit dem Lachstatar gefüllten Cannelloni vollenden.