



Pochierter Lachs mit Chili-Vinaigrette

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Pochierter Lachs

600 g Lachs, ohne Haut

3 EL Olivenöl

4 Estragonzweige

1 EL Zitronenabrieb

Fleur de Sel

Lachs trocknen, entgräten, in 60 g schwere Stücke schneiden und auf dem Edelstahlblech verteilen.

Lachs mit Olivenöl beträufeln und Estragon und Zitronenabrieb darauf verteilen. Edelstahlblech in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 48 °C während 25 Min.

Lachs aus dem Garraum nehmen und mit dem Bunsenbrenner rundum kurz abflämmen. Mit Fleur de Sel würzen.

Chili-Vinaigrette

1 Chili

2 Zitronen, Schale

Fleur de Sel

Pfeffer, weiss

100 ml Olivenöl

Chili entkernen und fein schneiden. Schale der Zitronen abreiben, Saft auspressen und mit Fleur de Sel, Chili, Pfeffer und Olivenöl mischen. Lachs mit der Vinaigrette beträufeln.

Zubehör

Edelstahlblech gelocht

