Confierter Lachs mit Rapsölschaum und Avocado-Kartoffelstock

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	1 Std. 20 Min.
Portionen	2
Gerät	Combair-Steam SL ab 2015

Avocado-Kartoffelstock

4 Kartoffeln, mehligkochend

Kartoffeln schälen, vierteln und auf den gelochten Garbehälter geben. Blech in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 45 Min.

1 Avocado

2 EL Butter

Salz

Avocado schälen, zusammen mit den gedämpften Kartoffeln und der Butter in einen Topf geben und zerstampfen. Mit Salz abschmecken.

Rapsölschaum

30 g Eigelb

130 g Ei

7 g Senf

6 g Salz

250 ml Rapsöl

Eigelb, Ei, Senf und Salz in ein hohes Gefäss geben und mit einem Mixstab mixen. Rapsöl nach und nach unter ständigem Mixen zur Masse geben. Masse in einen Bläser geben und mit 2 Kapseln begasen. Bläser für ca. 30 Minuten in einem 50 °C warmen Wasserbad warm stellen.

Lachs

2 Lachstranchen

1 Stängel Zitronengras

1 Chili, rot, frisch

1 Zitrone, Schale

½ Orange, Schale

1 Kaffirlimettenblatt

4 EL Olivenöl

Salz

Lachs salzen. Zitronengras klopfen und dritteln. Chili entkernen und klein schneiden. Zusammen mit der Zitronen- und Orangenschale, dem Kaffirlimettenblatt, dem Olivenöl und dem Salz in den Vakuumbeutel geben und auf Stufe 2 vakuumieren. Lachs in den gelochten Garbehälter legen und in den noch warmen Garraum schieben. Dämpfen.

Gargut einschieben

Dämpfen 48 °C während 35 Min.

Lachs aus dem Beutel nehmen, mit einem Küchenpapier abtupfen, auf einen Teller legen und mit einem Brenner flambieren.

Servieren

Kräutersalat

Zitronenöl

Avocado-Kartoffelstock in die Mitte des Tellers geben und Lachs darauf anrichten. Rapsölschaum darübergeben, Kräutersalat drapieren und mit etwas Zitronenöl beträufeln.

Zubehör

2 Garbehälter gelocht

Kisag Bläser

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019