



Hausgebeizter Orangen-Dill-Lachs auf Blinis mit Champagner

Rezept (für ca. 30 Blinis)

Zutaten

Gemüse und Obst

1 Bund Dill

1 Orange (unbehandelt)

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

2 Eier

250 ml Milch

3 EL Butterschmalz

40 g Butter

Konserven, Essig, Öl, Senf etc.

4 EL Dijon-Senf

3 EL Honig

3 EL Sonnenblumenöl

3 EL Weißweinessig

Backwaren, Mehl, Zucker etc.

20 g Zucker

150 g Mehl (Typ 405)

100 g Buchweizenmehl

1/2 Pck. Trockenhefe

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

500 g Lachs mit Haut

Gewürze

4 TL getrocknete Dillspitzen

3 Wacholderbeeren

1 EL schwarze Pfefferkörner

20 g Salz

1 TL grobes Meersalz

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen,

Schüsseln, Messer, Schneidbretter,

Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Vakuierer oder Schale in Lachsgröße

Vakuierertüten oder Frischhaltefolie

Mörser

Scharfes, langes Messer

Servierbrett oder Servierplatte

HINWEISE

Das Beizen und Ruhen braucht mindestens 48 Stunden

Ich vakuumiere den Lachs zum Beizen, so ist er in 24 Stunden gebeizt und muss nur weitere 24 Stunden ziehen.

Wenn Ihr keinen Vakuumierer habt, dann könnt Ihr den Lachs auch in Klarsichtfolie einwickeln, müsst ihn nach 48 Stunden einmal wenden und weitere 24 Stunden ziehen lassen. Damit dauert das Beizen einen Tag länger und das Aroma ist nicht so intensiv wie mit dem Vakuumieren.

Zubereitungszeit Lachs: 20 Minuten

Ruhezeit Lachs: 48 bzw. 72 Stunden

Zubereitungszeit Soße: 10 Minuten

Zubereitungszeit Blinis: 30 Minuten

Gehzeit Blinis: 50 Minuten

Zutaten Zubereitung

1. Lachs beizen

- 500 g Lachs mit Haut** abwaschen und trockentupfen.
Mit der Haut nach unten in eine Vakuumiertüte legen (bzw. wenn Ihr keinen Vakuumierer besitzt in eine flache, ausreichend große Form legen). Von
- 1 Orange (unbehandelt)** die Haut mit einem Zestenreißer in feinen Streifen runterschneiden und in eine kleine Schüssel geben.
- 1 Bund Dill** (abzüglich 2 Stängel, die für die Dekoration beim Anrichten zurückgehalten werden) waschen, trockenschütteln, grob schneiden und zu den Orangenzesten geben.
- 1 EL schwarze Pfefferkörner** und
- 3 Wacholderbeeren** in einem Mörser grob zerkleinern und ebenfalls in die Schüssel geben.
Dann noch
- 15 g Zucker** und
- 15 g Salz** zugeben und alles gut vermischen.
Die Mischung auf der Oberseite des Lachs gleichmäßig verteilen und alles vakuumieren bzw. eng mit Klarsichtfolie umwickeln.
Den Lachs in den Kühlschrank legen/stellen.
Den vakuumierten Lachs 24 Stunden beizen, dann die Tüte aufschneiden, die Beize leicht abwaschen, den Lachs trockentupfen und ihn dann in eine ausreichend große Form legen.
- 2 TL getrocknete Dillspitzen** gleichmäßig auf dem Lachs verteilen und etwas andrücken. Den Lachs dann mit Klarsichtfolie abdecken und nochmal 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
(Wenn Ihr den Lachs nicht vakuumiert habt, dann beizt Ihr in zunächst für 48 Stunden im Kühlschrank, wendet ihn dann einfach nur und lasst ihn nochmals 24 Stunden ziehen.)

Anschließend wäscht Ihr die Beize ab, tupft den Lachs trocken und gebt dann die getrockneten Dillspitzen darauf.)

2. Honig-Senf-Soße zubereiten

- 4 EL Dijon-Senf** mit
3 EL Honig und
3 EL Weißweinessig in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Nach und nach
3 EL Sonnenblumenöl unterschlagen.
2 TL getrocknete Dillspitzen unterrühren.

3. Blinis zubereiten

- 150 g Mehl (Typ 405)** mit
100 g Buchweizenmehl in einer Rührschüssel mischen. Eine Mulde in der Mitte formen und
1/2 Pck. Trockenhefe und
1/2 TL Zucker hineingeben.
Nun so viel lauwarmes Wasser dazugeben und mit dem Holzlöffel verrühren, bis ein klebriger Teig entstanden ist. Diesen Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit
250 ml Milch mit
40 g Butter in einem Topf erwärmen, so dass die Butter geschmolzen ist. Auf „lauwarm“ abkühlen lassen.
Nach den 15 Minuten Gehzeit die Milch und Butter mit
2 Eigelb und
(Eiweiß wird auch benötigt)
1 TL Salz unter den Teig rühren, aber nur so viel, bis ein cremiger Teig entstanden ist.
Den Teig nochmal 30 Minuten gehen lassen.
2 Eiweiß steif schlagen und nach der Gehzeit unter den Teig ziehen.
Nun können die Blinis gebacken werden. Dazu eine beschichtete Pfanne mit etwas

- Butterschmalz** erhitzen und mit einem Esslöffel den Blini-Teig in die Pfanne geben. Den Teig langsam vom Löffel laufen lassen und so wegziehen, dass die Blinis rund werden. Der Esslöffel sollte nicht ganz voll sein, so dass die Blinis einen Durchmesser von ca. 6 cm haben.
Während die Blinis backen den Lachs schneiden. Dazu mit einem scharfen, langen Messer schräg dünne Scheiben aufschneiden. Je nach Größe der Scheiben diese für das Anrichten auf den Blinis nochmal halbieren.

4. Anrichten

Die Blinis auf ein Servierbrett oder eine Servierplatte legen.
Die Lachsscheiben falten und darauflegen.

Etwas von der Honig-Senf-Soße darübergeben.
Mit

frischen Dillspitzen dekorieren und etwas

grobes Meersalz darüber streuen.

Internationale Küche | Aperitif & Amuse Bouche
www.dinnerstories.de