



Gewürzlachs mit Radieschen und Ingwer

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Zutaten für 4 Personen:

800 g Lachsfilet

Beize für den Gewürzlachs:

300 g Meersalz, 150 g brauner Zucker,
20 g Ingwerknolle, Zesten von 2 Limetten,
10 g schwarze Pfefferkörner,
8 g Pimentkörner, 15 g Fenchelsamen,
3 Lorbeerblätter, 8 Stück Wacholderbeeren,
10 g Koriandersamen, 10 g Sternanis,
10 g Senfkörner, 3 Stück Gewürznelken,

Zubereitung:

Das Lachsfilet ohne Gräten auf ein rechteckiges Geschirr legen.

Die Ingwerknolle dünn schälen, in dünne Scheiben und dann in feine Streifen schneiden. Das Meersalz mit dem braunen Zucker, Ingwer und Limettenezesten in einer Schüssel miteinander vermengen.

Die anderen Gewürze im Mörser grob zerkleinern und auch unter das Salz-Zucker-gemisch heben. Mit der Gewürzmischung die Oberfläche des Lachses bestreuen und mit Klarsichtfolie abdecken. Den Lachs drei Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen, damit er etwas Flüssigkeit ziehen kann. Danach den Lachs zum bei-zen für 20 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Radieschen mit Ingwer

100 g Radieschen, 30 g Ingwerknolle,
1 EL Weißweinessig, 1 EL Rapsöl, Salz,
Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Korianderblätter

Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben und dann in feine Streifen schneiden. Danach die Ingwerknolle dünn schälen, ebenfalls in Scheiben und in feine Streifen schneiden. Der Ingwer und die Radieschen in eine Schüssel geben und mit Weißweinessig, Rapsöl, Steinsalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Korianderblätter ebenfalls in feine Streifen schneiden und unter die Radieschen- und Ingwerstreifen geben.

Gurkencarpaccio:

400 g Bio-Salatgurke, 1 cl Apfelessig,
Steinsalz, Zucker, 1 EL Koriander, fein
gehackt, 2 cl Olivenöl

Salatgurke schälen und gleichmäßig der Länge nach in dünne rechteckige Scheiben schneiden, indem die Salatgurke nach jedem Schnitt von einer Scheibe gedreht wird.

Essig, Salz, Zucker, Koriander und Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einem Dressing rühren

Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE



Gewürzlachs mit Radieschen und Ingwer

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Anrichten:

4 große Teller, 2 EL Kecap Manis (süße Sojasoße), Daikonkresse

Die Gurkenscheiben gleichmäßig mittig und aneinanderliegend auf die Teller legen. Mit dem vorbereiteten Dressing die Gurkenscheiben mit einem Pinsel bestreichen.

Von dem Lachsfilet die Haut und den dunklen Teil herausschneiden und entfernen. Die Lachsseite in zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden und mit einem Pinsel die süße Sojasoße auf den Lachsrücken auftragen. Die Radieschen mit Ingwer darauf platzieren und mit Daikonkresse garnieren. Die garnierten Lachsstücke mittig waagrecht auf das Gurkencarpaccio setzen und servieren.



Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Bio-Riesling

Bio ist nicht mehr nur für Menschen mit bunten, lockeren Kleidern und offenen Sandalen. Heutzutage ist Bio „Mainstream“. Wenn es um Wein geht, bezieht sich der Ausdruck „Bio“ ausschließlich auf den Traubenanbau, da der Bio-Winzer im Keller auch nicht anders arbeitet als der konventionelle

Winzer. Im Weinberg werden Natur und Umwelt so weit wie möglich geschont und auf chemische Eingriffe wird verzichtet. Ob ein Biowein besser schmeckt, ist offen zur Debatte. Was sicher ist, ist dass man diese Weine mit gutem Gewissen genießen kann. Der Bio-Riesling von Kendermanns ist auf jeden Fall sehr zu empfehlen, und zwar nicht nur wegen seines verlockenden Dufts nach gelben Früchten, reifem Pfirsich und saftiger Aprikose. Die leichte Fruchtsüße am Gaumen, die diesen Wein so saftig macht, passt hervorragend zu dem frischen Lachs und unterstreicht die Eigenaromen des Gerichts. Die typisch knackige Riesling-Säure wird durch das Gurkencarpaccio gemildert und die intensive Aromatik des Weins fängt die Schärfe der Radieschen und des Ingwer etwas ab, so daß ein harmonisches Ganzes entsteht.



Alison & Bernd Flemming



Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE