

Confierter Lachs mit Passionsfrucht-Ingwer-Butter

(5 Portionen)



Zutaten:

- 5 Lachsfilets ohne Haut (à ca. 300–400g)
- ausreichend Olivenöl (etwa 600 ml)
- 8 Passionsfrüchte
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 8 cm)
- Tabasco
- 100 g eiskalte Butter
- Salz, Pfeffer (Mischung aus langem Pfeffer, Sezchuanpfeffer und Piment)
- 1 Romanesco
- 3 dunkle Möhren

Zubereitung:

Die Lachsfilets von beiden Seiten salzen und pfeffern. Den Topf so wählen, dass die Filets gut nebeneinander hinein passen. Das Olivenöl in den Topf geben und auf etwa 70°C erhitzen. Die Filets hinein geben und darauf achten, dass sie gerade so mit Öl bedeckt sind. 15-20 min darin garen.

In der Zwischenzeit die Passionsfrüchte halbieren und die Kerne in ein großes Sieb, das auf einem Topf aufliegt geben. Mit einem Esslöffel reibend den Saft auspressen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Zusammen mit dem Passionsfruchtsaft aufkochen lassen, dann sofort die Hitze wegnehmen. Eiskalte Butterflöckchen unter ständigem Rühren unterziehen, so dass die Sauce fest wird. Bei Bedarf mit etwas Stärke nachhelfen. Mit Salz und Tabasco abschmecken.

Den Romanesco in Röschen zerteilen, die dunklen Möhren mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden, Romanesco-Röschen und Möhrenstreifen kurz in Salzwasser blanchieren.

Den Lachs aus dem Öl nehmen und kurz abtropfen lassen. Auf die Teller geben und mit der Passionsfrucht-Ingwer-Butter anrichten. Die Romanesco-Röschen und Möhrenstreifen dazu geben.