

Buttermilch-Ingwerterrine mit gebeiztem Lachs und einer Koriandersoße

Gebeizter Lachs

Zutaten

100 g Sternanis, 15 g Kümmel, 10 g Thymian, 10 g Lorbeer, 10 g Fenchelsamen, 10 g weiße Pfefferkörner, 80 g brauner Zucker, 100 g Meersalz, 1 kg Wildlachsfilet, 20 ml Olivenöl

Zubereitung

Alle Zutaten für die Beize im Mixer grob zerkleinern. Lachsfilet schuppen und entgräten. Die Haut nicht entfernen! Fleischseite mit der Beizmischung bestreuen, mit Folie abdecken und den Lachs 48 Stunden im Kühlschrank beizen. Filet aus der Beize nehmen und Gewürze abschaben.

Koriandersoße

Zutaten

1 Eigelb, 60 ml Sonnenblumenöl, 30 ml geröstetes Sesamöl, 20 ml Limonenöl, 1 kleines Bund Koriander, 20 g kandierter Ingwer (jeweils fein gehackt), 1 Knoblauchzehe (fein gerieben), 15 ml Sojasauce, 100 g Crème fraiche, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Eigelb nach und nach mit dem Öl, dann mit den restlichen Zutaten verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Buttermilch-Ingwerterrine

Zutaten

300 ml Buttermilch, 150 ml Sahne, 100 ml Gemüse-Bouillon, 15 g Aspik, Ingwer gemahlen, Zitronensaft, Sellerie-Salz

Zubereitung

Buttermilch mit den Gewürzen glatt rühren. Aspik in der heißen Gemüse-Bouillon auflösen und mit der Buttermilch verrühren. Abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben. Danach in Terrinenform abfüllen.

Anrichten

Lachs in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. 4 Scheiben anrichten. Eine ca. 2cm dicke Scheibe Buttermilch-Ingwerterrine gesellig dazulegen und mit Koriandersoße betreufeln. Zur Dekoration mit Korianderblättchen verzieren.