



Rezepte für SIEGER

REZEPT VON MARION MICHELS, «LA TAVOLA», ORSELINA

SPARGELTATAR MIT ZIEGENFRISCHKÄSE IM LACHSMANTEL

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 16 grüne Spargel, die Enden geschält und in feine Brunoise geschnitten
- 2 l Wasser
- 1 El Butter
- 1/2 Tl Zucker
- 1/2 Tl Salz
- 4 El frischen Ziegenkäse
- 4 El Crème fraîche
- 4 Tl Meerrettich, fein gerieben
- 1 Tl Wasabipulver, mit wenig Rahm angerührt, ersatzweise Wasabipaste
- Wenig Zitronensaft
- Wenig Limonensaft
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Piment Espelette
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben quer geschnittenen Loch-Fyne-Rauchlachs, erhältlich bei Blattmann Trading GmbH, Lenzburg
- 4 Ausstechringe, Durchmesser 6 cm

GARNITUR

- Zitronen- und Limonenzesten nach Gusto
- 4 Dillzweige
- 1 El Crème fraîche
- Schwarzen Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Das Wasser mit der Butter, dem Zucker und dem Salz aufkochen, die Spargelbrunoise kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Brunoise durch ein Sieb giessen, gut abtropfen lassen und sofort weiterverarbeiten, da der Spargel sonst Wasser zieht. Je eine Lachsscheibe um einen Ausstechring wickeln.

Den Ziegenkäse, die Crème fraîche, den Meerrettich und das Wasabipulver vermischen, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment Espelette würzen und mit der Spargelbrunoise verrühren.

ANRICHTEN

Den Ausstechring mit dem Lachs auf den Teller setzen, mit dem Spargeltatar füllen und den Ring vorsichtig nach oben abziehen. Eine Nocke Spargeltatar darauf setzen und mit dem Dillzweig garnieren. Die Zitronen- und Limonenzesten rundherum verteilen und mit der Crème fraîche und dem schwarzen Pfeffer dekorieren.

TIPPS UND TRICKS

Dieses Rezept ist sehr einfach mit dem hauchdünn und lang geschnittenen Lachs von Loch Fyne, Schottland, herzustellen. Der Lachs trägt das Freedom Food RSPCA Monitored Qualitätssiegel. Die Gourmetpackung ist in 100 Gramm, in 200 Gramm und in 500 Gramm Packungen lang geschnitten bei der Blattmann Trading GmbH, Burghaldenstrasse 10, 5600 Lenzburg erhältlich.