

Lachsrose auf Toasttimbale gefüllt mit Zwetschgenkompott

Rezept von Meta Hildebrand



Lachsrose auf Toasttimbale gefüllt mit Zwetschgenkompott

Für 4 Personen als Vorspeise

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Genussfertig: in ca. 270 Minuten

Pro Person:

114 g Kohlenhydrate, 20 g Eiweiss, 11 g Fett, 653 kcal

Zutaten:

- 240 g frischer Lachs ohne Haut, Sushiqualität
- 200 g Salz
- 200 g Zucker
- 12 Scheiben Toastbrot
- 400 g Zwetschgen
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 ml Rotwein
- 20 ml dunkler Balsamico
- Dill als Garnitur

Zubereitung:

1. Salz und Zucker vermischen, den Lachs trocken tupfen und 1/3 des Salz-Zuckergemisches in eine Box geben, die so gross ist wie der Lachs. Den Lachs darauflegen und mit dem Rest des Gemisches bedecken, für 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Nach den 4 Stunden den Lachs aus der Beize nehmen und mit kaltem Wasser gründlich abwaschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer in dünne Tranchen schneiden. Diese leicht übereinanderlegen und zu 4 Rosen aufrollen.
3. Toastbrot toasten, mit einem Ausstechring jeweils 1 Rondelle pro Toastscheibe ausstechen.
4. Zwetschgen waschen, rüsten und in Würfel schneiden. Zusammen mit dem Zucker aufkochen, Salz, Rotwein und Balsamico dazugeben und einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
5. Zum Anrichten eine Toastrondelle nehmen, in den Ausstechring legen und darauf etwas Zwetschgenkompott verteilen, die nächste Rondelle obendrauf setzen, erneut Kompott darauf verteilen. Als Deckel (die letzte Rondelle) daraufsetzen, den Ring abziehen und zuoberst die Lachsrose darauflegen, mit Dillspitzen ausgarnieren. Pro Person gibt es ein Türmchen.

Wichtig: Wenn der Lachs keine Sushiqualität hat, muss er vorher zwingend 24 Stunden tiefgefroren werden, bevor er bedenkenlos gegessen werden kann. Vorgehen: 24 Stunden tiefgefrieren und dann nochmals 24 Stunden im Kühlschrank auftauen. Erst dann mit Schritt 1 beginnen.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.