



**GERÄUCHERTES LACHS-
FORELLENFILET MIT
GEGRILTEM KOPFSALAT,
SCHWARZWURZELN**

GEGRILLTER KOPFSALAT
4 Blätter Kopfsalat

50 g Sahne
10 g Weißweinessig
Salz, Pfeffer

**EINGELEGTE
ORANGENZESTEN**
1 Orange
Läuterzucker

FÜR DEN PICKELFOND
50 g Weißweinessig
50 g Zucker
50 g Wasser

PUMPERNICKELZWIEBACK
25 g Dinkelmehl
25 g Pumpernickelbrot
50 g Vollei
60 g Eiweiß
10 g Melasse
2 g Salz

BLUTORANGEN, EINGELEGT
2 Blutorangen
Läuterzucker

SCHWARZWURZELZYLINDER
2 Schwarzwurzeln, geschält
120 g Nussbutter
4 Zweige Zitronenthymian

BLUTORANGENGEL
100 g Blutorangensaft
25 g Läuterzucker
2 g Agar

BALSAMICO-REDUKTION
100 g alter Balsamico-Essig
100 g Sherry-Essig
50 g Honig
1 Kardamom
2 g Ingwer
2 Zweige Zitronenthymian

**KARAMELLISIERTES
SCHWARZWURZELPÜREE**
300 g Schwarzwurzeln, geschält
50 g Nussbutter

PICKELFOND

Für den Pickelfond Weißweinessig, Zucker und Wasser erhitzen, bis sich der ganze Zucker aufgelöst hat. Die einzelnen Blätter vom Kopfsalat in eine heiße Pfanne legen, mit etwas Druck ohne Öl braten, bis Teile vom Salat verbrannt sind. Den noch warmen Salat mit Pickelfond marinieren.

SCHWARZWURZELZYLINDER

Die geschälten Schwarzwurzeln mit Nussbutter und Zitronenthymian in einem Vakuumbbeutel vakuumieren. Bei 60 °C 15 Minuten im Sous-vide-Garer garen. Nach dem Garprozess sofort in Eiswasser abkühlen.

KARAMELLISIERTES SCHWARZWURZELPÜREE

Nussbutter im Topf schmelzen, die Schwarzwurzeln in kleine Stücke mit einer Länge von ca. 2 cm schneiden und in den Topf mit der geschmolzenen Butter geben. Die Schwarzwurzeln bei geringer Temperatur im Topf karamellisieren, mit Sahne aufgießen und nochmals reduzieren lassen, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Im Mixer glatt mixen und mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

PUMPERNICKELZWIEBACK

Alle Zutaten in einem Mixer zu einer glatten Teigmasse mixen und einmal durch ein Sieb passieren. Die passierte Teigmasse in eine Siphonflasche füllen und mit zwei NO₂-Kapseln begasen. Die Teigmasse in einen Einweg-Plastikbecher füllen und in der Mikrowelle 30 Sekunden bei 800 Watt backen. Nach dem Backen kopfüber auskühlen lassen, danach den gebackenen Teig aus dem Plastikbecher lösen und trocknen lassen.

BLUTORANGENGEL

Alle Zutaten miteinander aufkochen, abkühlen lassen, bis das Agar geliert, und in einer Moulinette glatt mixen.

EINGELEGTE ORANGENZESTEN

Die Schale von den Orangen schälen, das restliche Weiße von den Orangenschalen entfernen. Drei Mal eine Minute in Wasser blanchieren, um die enthaltenen Bitterstoffe zu entfernen. In Läuterzucker einlegen.

BLUTORANGEN, EINGELEGT

Die Blutorange filetieren und den restlichen Saft aus den Überresten pressen. Den Saft mit Läuterzucker süßen und die Orangefilets im Saft einlegen.

BALSAMICO-REDUKTION

Alle Zutaten miteinander aufkochen und ½ Stunde ziehen lassen. Die Gewürze entfernen und den Fond reduzieren, bis eine lackähnliche Konsistenz vorhanden ist.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten.

