



Hier und heute

Gebeizter Lachs mit geröstetem Baguette und Dill-Crème-fraîche an Fenchelsalat

Am letzten Tag des Jahres kommt etwas Besonderes auf den Tisch. Sternekoch Alexander Wulf zeigt, wie Sie ohne großen Aufwand richtig Eindruck schinden können. Zum Beispiel mit diesem gebeizten Lachs mit geröstetem Baguette und Dill Crème fraîche an Fenchelsalat.

Das Rezept

von Alexander Wulf, als Hauptspeise für zwei Personen/als Vorspeise für vier Personen

Zutaten für den gebeizten Lachs

- 200 g Lachs ohne Haut ohne Fett
- 2 EL Zucker
- 2 EL Salz
- 1 Schuss Tonic Water
- 1 Schuss Gin
- 1 Geschälte und geriebene Rote Bete
- 1 Bund Dill geschnitten
- 1 TL grob gehackte Wacholderbeeren

Zutaten für den Fenchelsalat

- 1 Fenchelknolle
- 2 Limetten, Saft und Schale
- 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- Radieschen

Zubereitung

Den Lachs mit allen anderen Zutaten vermengen und vier bis acht Stunden beizen (je nach Dicke des Filets).

Anschließend die Beize vom Fisch lösen und den Fisch kurz abspülen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und zur Seite stellen.

Aufgebackenes Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Olivenöl mit etwas Knoblauch anbraten, auf Papier abtropfen lassen.

Eine Knolle Fenchel sehr dünn schneiden mit Limette marinieren mit etwas Salz würzen und mit dem Lachs auf das Brot geben. Mit frischen, in Scheibchen geschnittenen, Radieschen dekorieren.

Zutaten für die Dill-Crème-fraîche

- 100 g Crème fraîche
- 1 Bund Dill geschnitten
- Saft von einer Limette
- Salz und Pfeffer
- etwas Meerrettich

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen und später mit auf das Baguette geben.