



Lachs, Wassermelone, Gurke, Orange

Lachs und Wassermelone mit Wasabi-Gurken und Orangen-Koriander-Maccharnoi

Rezept von Claudine Leimer, Magdeburger Gastro Konzept GmbH in Magdeburg
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

Zutaten:

Lachs und Wassermelone

- 300 g Lachs
- 300 g Wassermelone
- 30 ml Balsamico, dunkel
- 20 ml Olivenöl
- n. B. Meersalz
- n. B. Pfeffer/Mühle

Wasabi-Gurken

- 1 Stk. Salatgurke
- 10 g Wasabipulver
- 80 g Creme fraiche
- 1 Zweig Dill
- n. B. Salz
- n. B. Pfeffer/Mühle



Orangen-Koriander-Maccharoni

- 250 ml Orangensaft
- 1 Bund Koriander
- 20 g Zucker
- 6,5 g Gellan

Dekoration: Ciabattachips, Dillzweig, Wasabipapier

- 10 kleine Scheiben Ciabattabrot
- 10 kleine Zweige Dill
- 20 g Wasabipulver
- 250 ml Brühe
- 0,6 g Agar
- 2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Die frische Lachsseite enthäuten und den Lachs in feine Würfel schneiden.
Die Wassermelone teilen und das Fruchtfleisch auslösen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Salatgurke waschen, schälen, längs halbieren und entkernen.





Die Gurke dann in feine Julienne schneiden mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Wasabipulver im Creme fraiche anrühren den Dill fein hacken und hinzufügen, das Creme fraiche abschmecken und die Gurkenjulienne damit marinieren.
Das Ciabatta fein aufschneiden, daraus kleine Dreiecke zuschneiden und diese dann im Convektomat trocknen. Wasabipulver mit Brühe und Agar aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Gelatine hinzufügen. Mit Backpapier ausgelegte GN-Bleche mit Trennfett einsprühen, die Brühe darauf giessen und gelieren lassen. Dann in den Convektomat bei Heissluft trocknen lassen. Orangen auspressen und den Saft mit Zucker und Koriander aufkochen lassen, dann durch ein Sieb passieren und nochmals mit Gellan aufkochen lassen. In einen Behälter giessen und gelieren lassen.
Lachswürfel und Melonenwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl kurz und scharf anbraten und mit dunklem Balsamico ablöschen. Orangen-Koriander-Gelee in feine Rechtecke hobeln und zu Maccharoni aufrollen.
Gurkenstreifen im Tartelette anrichten die Lachs- und Wassermelonenwürfel darauf tun, die Orangen-Koriander-Maccharoni rein setzen. Und mit dem Wasabipapier, einem Brotchip und einem Dillzweig ausgarnieren.

