

GEBEIZTER WILDLACHS

mit Erdäpfelpuffern und Malossol-Kaviar

ZUTATEN

1 Lachs von 4–5 kg, in zwei Lachsseiten, mit Haut, geschnitten (oder vom Fischhändler filetiert: zwei große Lachsfilets à ca. 2 kg mit Haut)
2 cl Sherry, trocken
2 unbehandelte Zitronen
2 unbehandelte Orangen
200 g Wurzelwerk
2 Bund Dille
1 Bund Petersilie
25 g Senfkörner
25 g Pfefferkörner
25 g Koriander
150 g Salz

30 g Pökelsalz
75 g Zucker
Erdäpfelpuffer
400 g festkochende Erdäpfel
1 Ei
Butterschmalz zum Braten
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Sauerrahm-Dip
100 g Sauerrahm
100 g griechisches Joghurt
Saft von einer halben Zitrone
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
Salz, Cayennepfeffer außerdem
1 kleine Dose Malossol-Kaviar



Drei bis vier Tage vorher den gebeizten Wildlachs zubereiten. Dafür bei den Lachsseiten die Gräten entfernen. Bauchlappen mit einer Schere wegschneiden.

Senf- und Pfefferkörner sowie Koriander in eine heiße Pfanne geben und anrösten (ohne Zugabe von Fett! So kann sich das Aroma optimal entfalten). Anschließend im Mörser zerstampfen. Mit einem Zestenreißer von den Zitronen und Orangen die Schale schneiden. Zitronen- und Orangenschale sehr fein hacken. Das Wurzelgemüse grob faszieren. Dille und Petersilie grob hacken. Dann alles – zerstampfte Gewürze, fein gehackte Fruchtschalen, Wurzelgemüse und Kräuter – in eine Schüssel geben und vermengen. Salz, Pökelsalz und Zucker dazugeben und gut vermischen.

Eines der Lachsfilets in ein längliches, tiefes Gefäß legen und mit Sherry beträufeln. Mit der vorbereiteten Gemüse Mischung bedecken und darauf das zweite Lachsfilet, mit der Hautseite nach oben, legen. Nun die zwei Zitronen und die zwei Orangen in Scheiben schneiden und die Scheiben gut auf dem oberen Lachsfilet verteilen. Das Gefäß mit Klarsichtfolie abdecken und für drei bis vier Tage bei einer Temperatur von ca. 8–10 °C (oder im Kühlschrank) beizen. In dieser Zeit die Lachsfilets ab und an wenden und mit der sich bildenden Lake begießen.

Nach drei bis vier Tagen die Filets aus dem Gefäß nehmen, die Beize entfernen. Lachsfilets schräg in acht fingerdicke Scheiben schneiden. Kühlstellen. (Wichtig: den Lachs nicht länger beizen als drei bis vier Tage – sonst wird er trocken und hart.)

Für die Puffer Erdäpfel schälen. Grob reiben, salzen und etwas ausdrücken. Dann die Erdäpfel mit dem Ei verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, mit einem Löffel nacheinander acht Nockerln Erdäpfelmasse hineinsetzen und diese etwas flachdrücken. Auf beiden Seiten goldgelb braten. Wenn sie gar sind, herausnehmen und auf Kückenkrepp setzen, damit das überschüssige Fett aufgesaugt wird. Im vorgeheizten Backrohr bei 70 °C warmhalten.

Für den Dip Sauerrahm, Joghurt, Zitronensaft, gehackten Schnittlauch und Gewürze vermengen und zu einer cremigen Masse rühren.

Zum Anrichten je einen Erdäpfelpuffer auf einen Teller setzen, mit einer Lachsscheibe belegen und den Vorgang nochmals wiederholen. Die zuoberst liegende Lachsscheibe mit dem Sauerrahmdip bestreichen. Abschließend mit einem Löffelchen jeweils mit einem Nockerl Kaviar garnieren. TIPP: Der gebeizte Lachs eignet sich hervorragend als Vorspeise, wenn Sie ihn ohne Erdäpfelpuffer und zum Beispiel mit einer Senfsauce servieren. Hier ein schnelles Senfsaucen-Rezept: Zwei Esslöffel Honig, zwei Esslöffel Dijonsenf, zwei Esslöffel gehackte Dille mit 100 g Sauerrahm vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.