

NESTWÄRME REZEPT

AUS DER KÜCHE VON

Lea Linster



Confierter Lachs mit Daikon-Rettich

REZEPTNAME

einfach und raffiniert

AUFWAND
EINFACH BIS RAFFINIERT

1,5 Stunden

ZUBEREITUNGSZEIT

Vorbereitung 1,5 Stunden

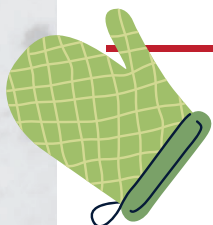
FERTIG IN

4 Personen

PORTIONEN

Backofen
Ofenfeste Form
Schüssel
Küchenpapier

UTENSILIEN



MEIN GUTES-NESTWÄRME- GERICHT



MEIN NESTWARMER MOMENT

Entstanden ist das Rezept in Singapur im legendären Hotel Raffles. Wenn ich es zubereite, kommt mir immer der sagenumwobene Blick über das leuchtende Singapur bei Nacht in den Sinn. Ein unvergesslicher Moment.



ZUTATEN

600 gr Lachsfilet
(ohne Haut)
feines Meersalz
ca. 1 l Olivenöl
120 gr Daikon-Rettich
2 El Sesamöl
2 El Reisessig
1 El Rettichkresse

ZUBEREITUNG

Den Lachs 30 min vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Zimmertemperatur annimmt.

Den Backofen auf 60 °C Umluft vorheizen.

Den Lachs vorsichtig unter kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen und leicht salzen. In eine ofenfeste flache Form legen und mit dem Olivenöl übergießen bis er bedeckt ist. Auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und 1 Stunde ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Rettich zubereiten. Waschen, schälen und in feine Julienne-Streifen schneiden.

Marinieren mit Sesamöl, Reisessig, Salz und in einer Schüssel zur Seite stellen.

Zum Servieren den fertig gegarten Lachs auf Küchenpapier abtropfen lassen,

Auf einem Teller anrichten und mit dem Rettich on Top und der Kresse verzieren.



EXPERTENTIPP

Dazu passt wunderbar ein feines Sellerie- oder Topinamburpüree.

