

313. Smørebrød Kochsession



17. Februar 2022

Bruno Bucher, 8 Personen

Nüssli-Salat

Warmer Kartoffelschaum mit Orangenlachs

Warmer Kartoffelschaum mit Orangenlachs

- 2 Orangen unbehandelt
- 800 g Lachsfillet roh, ohne Haut
- 4 zweige Dill
- **Marinade:**
- 8 EL Meersalz grob
- 2 EL Zucker
- 4 EL Olivenöl mit Zitrone
- 4 EL Orangensaft
- 2 EL Orangensenf ????
- 2 TL Orangenzeste
- 2 Prise Koriander
- 4 EL Dill gehackt
- **Kartoffelschaum:**
- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 2 dl Rahm
- 2 dl Milch
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Orange waschen und in feine Scheiben

schneiden. Lachs in einer Porzellanform auslegen, mit der Marinade zudecken und mit den Orangenscheiben belegen.

Mit Klarsichtfolie verschliessen, leicht pressen und im Kühlschrank 24 Stunden marinieren.

Kartoffeln schälen und vierteln, in gelochter Garschale im Dampf (100°C, 20 Minuten) weichgaren.

Durch die Kartoffelpresse drücken.

Rahm, Milch und Butter darunter rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Masse in einen Spritzsack füllen und Kartoffelschaum auf Teller spritzen, fein geschnittenen Lachs draufgeben und mit Dill garnieren. Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Orange waschen und in feine Scheiben schneiden. Lachs in einer Porzellanform auslegen, mit der Marinade zudecken und mit den Orangenscheiben belegen.

Mit Klarsichtfolie verschliessen, leicht pressen und im Kühlschrank 24 Stunden marinieren.

Kartoffeln schälen und vierteln, in gelochter Garschale im Dampf (100°C, 20 Minuten) weichgaren.

Durch die Kartoffelpresse drücken.

Rahm, Milch und Butter darunter rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Masse in einen Spritzsack füllen und Kartoffelschaum auf Teller spritzen, fein geschnittenen Lachs draufgeben und mit Dill garnieren.

Ingwer – Rüeblli

- Butter
- 600 g Rüeblli, 3mm dicke Scheiben --> 3' min dämpfen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln (das Grün beiseite stellen) --> mitdämpfen
- 1 TL Zucker
- 3 cm Ingwer, gerieben (1 EL) --> begeben, lange weiterdämpfen
- 1 dl Kokosmilch zu Rüeblli geben, 15' min köcheln
- 1/2 dl Wasser zu Rüeblli geben, 15' min köcheln
- 3/4 TL Salz zu Rüeblli geben, 15' min köcheln
-