

vorschläge
gedanken
tipps
& rezepte

...zum



Graved Lachs

von

jfk

Tatar vom Graved Lachs

für 4 personen



400g graved lachs
1 kleines bund schnittlauch
1 kleine reife mango
1 schalotte
2el walnussöl
1el sehr feines olivenöl
flor de sal (hibiscus) & frischer weisser pfeffer aus der mühle

...den lachs in kleine wüfel schneiden;

die schalotte in sehr feine wüfel schneiden
& den schnittlauch in feine ringe schneiden;

nun alle zutaten miteinander vermischen
& mit salz & pfeffer abschmecken.

eine tolle variante dazu :
statt mango & schnittlauch verwenden sie
erdbeeren & basilikum

selbstverständlich können sie dafür auch einen ungebeizten,
frischen lachs nehmen !

Graved Lachs auf Kartoffel-Senfrisotto

für 4 personen



4 tranchen graved lachs a 150g
4 in würfel geschnittene schalotten
1 zerdrückte knoblauchzehe
250g halbfest kochende kartoffeln (in kleine würfel geschnitten)
100ml trockenen weisswein
½l fischfond,
50ml flüssige sahne
100g geriebenen parmesan
2el dijon senf
zitrone; salz & frischer pfeffer aus der mühle

...die schalotten & knoblauch leicht anschwitzen,
die kartoffeln zugeben, mit weisswein ablöschen
& die flüssigkeit ganz reduzieren lassen;

nun den fond nach & nach unter rühren hinzugeben,
bis die kartoffeln al dente sind;
mit dem parmesan & senf sämig rühren
& zum nach garen abgedeckt beiseite stellen.

nun die lachstranchen leicht in flüssige sahne tauchen,abtropfen lassen
& vorsichtig in einer pfanne von beiden seiten ca. 2-3 min.
braten.
das risotto mit salz,pfeffer & zitrone abschmecken .

tipps & anregungen



... wie meine dezemberessen



... wie mehr graved lachs rezepte



... wie küchenfensterausblicke



... wie meine Lieblingsprodukte & Orte auf der Insel

... & vieles mehr
unter

www.jfk-privatkoch.vpweb.de