



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Räucherlachsparfait an Rapunzelsalat mit Sahnemeerrettich

Zutaten für 6 Personen:	
5 Blatt weiße Gelatine	Salz
1 Ei Pernod	Cayennepfeffer
200 ml Weißwein	400 ml Sahne
3 frische Dillzweige	
450 g Räucherlachs	
100 g Zwiebelwürfel	
20 g Butter	
3 Ei weißer Martini	
1 Ei Zitronensaft	
1 kl. Hokaidokürbis für 150 g Fleisch	

Zubereitung:

Eine Kastenform (600 ml) mit Klarsichtfolie auslegen.

1 Blatt Gelatine einweichen. Pernod und 40 ml Weißwein erhitzen. Die Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen. Die Dillspitzen untermischen, in die Form füllen, stocken lassen.

Den Lachs häuten. 100 g Lachs würfeln und beiseite stellen. Restlichen Lachs grob würfeln und mit den Zwiebeln in der Butter andünsten. Mit Martini, Zitronensaft und restlichem Weißwein ablöschen, auf 1/3 einkochen lassen.

150 ml Sahne dazugeben, aufkochen lassen, vom Herd ziehen und mit dem Schneidstab pürieren. Durch ein Haarsieb streichen, gut ausdrücken.

Die restliche Gelatine einweichen und in der heißen Lachssahne auflösen. Den Kürbis schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser 5 Minuten blanchieren.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Die restliche Sahne steif schlagen. Sobald die Lachssahne zu stocken beginnt, die steife Sahne, Lachswürfel und 150 g Kürbiswürfel untermischen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und in die Form füllen.
Mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Zum servieren die Form stürzen, das Parfait herauslösen und in Scheiben schneiden.

Wir richten mit Rapunzelsalat und Sahnemeerrettich an.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer