

Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche 2013»**Peter Elser Folge 1 vom 05.04.2013**

Motto «spice up your life»

Vorspeise von Peter Elser**Gebeiztes Lachscarpaccio auf Gurken-Ingwer-Salat mit Wasabi-Kräcker****Für den Lachs:**

600g Lachs (frisch mit Haut)

30g frischer Koriander, grob zerkleinert

1 EL schwarzer Pfeffer, gemörsert

2 frische Chilis, halbiert, entkernt & fein geschnitten

2 Zitronengrasstängel, in feine Ringe geschnitten

40g frischer Ingwer, in feinen Würfeli

abgeriebene Zeste von 4 Limetten

4 TL Salz

1 EL Zucker

2 EL Sojasauce

1 EL Austernsauce

Für den Gurkensalat

2 Salatgurken

4 EL eingelegter Ingwer (aus dem Asialaden)

200g saure Sahne

1-2 EL Zitronensaft

1 EL Olivenöl

Chilisal, milde Chiliflocken, Zucker und langer Pfeffer, zum Würzen

frischer Dill

Für den Wasabi-Kräcker

1 Blätterteig fixfertig (ca. 42 x 26 cm)

ca. 2 Tuben Wasabipaste

1 Ei, verquirlt

heller Sesam

Für den Lachs: 3 Tage im Voraus für die Beize Zucker, Salz, Sojasauce und Austernsauce gut in einer Schüssel zu einer Marinade/Beize vermengen, restliche Zutaten dazugeben

Das Lachsfilet waschen, allenfalls schuppen und gut trockentupfen. Mit der Hautseite nach unten in eine Schale legen. Die Beize auf dem Lachs grosszügig verteilen. Die Form mit Haushaltsfolie abdecken und 48 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Dann wenden und weitere 24 Stunden ziehen lassen.

Zum Servieren die Beize vom Fisch entfernen, Filet waschen und gut trockentupfen. Zum anrichten das Filet quer in dünne Scheiben schneiden.

Für die Wasabikracker Ofen auf 200°C vorheizen. Blätterteig längs in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Wasabipaste in einen Spritzsack mit einer 2mm Tülle geben. Die Paste am linken Rand auf den Teigstreifen geben und einrollen. Teigstange halbieren, mit Ei bestreichen und etwas Sesam bestreuen. Ca. 15 bis 18 Minuten Backen.

Für den Salat die Salatgurke schälen und in feine Streifen hobeln. Die Gurken etwas salzen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Für die Sauce Zitronensaft, Einlegesud vom Ingwer, Olivenöl und saure Sahne vermengen, mit Chilisalz, wenig Zucker (je nach Süsse des Einlegesuds), Dill und Pfeffer abschmecken. Für die schönere Optik können noch die Chiliflocken zugegeben werden. Den eingelegten Ingwer in feine Streifen schneiden und mit der Sauce unter die abgetropften Gurken mischen.

Zum Anrichten: einen Dessertring unten mit Gurkensalat auffüllen und darauf in wilder Ordnung die Lachsstreifen drapieren. Ring abziehen, mit frischem Dill ausgarnieren. Kracker dazu servieren.