



GEBEEFTER LACHS

MIT MISO-ESPUMA ODER ALTERNATIV MISO-CRÈME

Zutaten (Für 4 Personen):

600 g Lachsfilet mit Haut
Etwas Dill zum Garnieren
Etwas Maldon-Fingersalz

Miso-Espuma:

80 g Eigelb (etwa 4 Eier)
80 ml Sahne
180 g Butter
20 ml geröstetes Sesamöl
60 g Reis-Miso, würzig

Alternative Miso-Crème:

50 g Miso
1-2 TL Olivenöl

Zubereitung:

Für den Miso-Espuma das Eigelb über einem Wasserbad schaumig schlagen. Die Butter langsam bei wenig Hitze verflüssigen. Dann erst die Sahne, danach die flüssige Butter und das Sesamöl einrühren. Nun das Miso zugeben und gut umrühren. Passieren. Mit einem Trichter in einen Sahneshophon füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. 20 Minuten ruhen lassen.

Derweil den Lachs in Stücke schneiden, die auf den Grillrost des Beefers passen. Den Beefe vorheizen und den Fisch mit der Hautseite nach oben auf mittlerer Einschubhöhe etwa 30 Sekunden beefen, bis die Haut knusprig ist.

Den Lachs auf Tellern anrichten, mit Salz bestreuen und daneben etwas Miso-Espuma sprühen. Mit Dill garnieren.

Alternative Miso-Crème:

Miso und Olivenöl glattrühren und auf die Teller verteilen.
Den Lachs daraufsetzen.