

Zitrusfrüchte-Salat mit Mandel-Salsa, gegrillter Wassermelone und Lachs im Reis-Sesam-Mantel

 happy-mahlzeit.com/2021/08/03/zitrusfruechte-salat-mit-mandel-salsa-gegrillter-wassermelone-und-lachs-im-reis-sesam-mantel

Zutaten für 2 Personen

Für den Salat:

- 1/4 Kopf Friséesalat
- 1/4 Kopf Radicchio
- 1 Kopf Chicorée
- 1 Orange
- 1 Pomelo
- 1 rosa Grapefruit

Für die Salsa:

- 40 g gehackte Mandeln
- 1 rote Chilischote
- 100 g Gari
- 100 ml Olivenöl
- 1 EL Macadamiaöl
- 2 EL Traubenkernöl
- 50 ml Sherry-Essig
- 25 ml Sherry
- 40 ml Himbeer-Essig
- 1 TL flüssiger Blütenhonig
- 1 Bund Koriander
- 1 EL Koriandersamen
- 2 EL Fenchelsamen
- 1 EL Senfsaat
- 1 EL Mohnsamen
- Meersalz
- Weißer Kampotpfeffer

Für die Melone:

- 1 kernlose Wassermelone
- 1 grüne Jalapeño
- 4 EL Ingwer-Sirup
- Sesamöl
- Salz

Für den Lachs:

- 200 g Lachsfilet, küchenfertig, ohne Haut
- 5 Reisteig-Blätter
- 5 EL schwarzer Sesam
- 1 EL Sesamöl
- Vulkan-Salz
- Andaliman-Pfeffer

Für die Basilikumöl-Bubbles:

- 1/2 Bund Basilikum
- 200 ml Fruttato-Olivenöl
- 2 g Xanthan
- 2 g Soja-Lecithin

Außerdem:

- 1/2 Bund Brunnenkresse
- 10 essbare Blüten

Zubereitung:

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Brunnenkresse waschen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. In einer Fritteuse Sesamöl erhitzen.

Frisée, Chicorée und Radicchio putzen, klein schneiden, abbrausen und trockenschleudern. Orange, Pomelo und Grapefruit schälen und Filets auslösen.

Für die Melone die Jalapeño abbrausen, trockenreiben, halbieren, entkernen und klein schneiden. In einer Grillpfanne Sesamöl erhitzen. Jalapeño mit Ingwer-Sirup und 1Prise Salz scharf anbraten. Wassermelone schälen, klein schneiden und separat in einer Grillpfanne anbraten.

Für die Salsa Mandeln, Fenchelsamen, Senfsaat und Koriandersamen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend im Mörser grob zerstoßen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Gari und Koriander grob hacken. Chilischote abbrausen, trockenreiben, halbieren, entkernen und klein schneiden. Mandeln, Fenchelsamen, Honig, Senfsaat, Koriandersamen, Koriander, Gari, Chili, Mohnsamen, Olivenöl, Macadamiaöl, Traubenkernöl, Sherry-Essig, Sherry und Himbeer-Essig zu einer Salsa vermengen. Mit Fleur de Sel und weißem Pfeffer würzen.

Für den Lachs Reisteig-Blätter mit einem angefeuchteten Küchentuch bedecken. Das Lachsfilet kalt abbrausen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und salzen. Sesam und Pfeffer auf einem Teller vermengen. Die Lachswürfel darin wälzen und jeweils mit 1 Reisteigblatt ummanteln. In der Fritteuse für ca. 1 Minute in Sesamöl knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bubbles das Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl und Basilikum in einer Schüssel über dem Wasserbad auf 60°C erhitzen. Basilikumblätter entfernen, Xanthan und Soja-Lecithin einrühren. Eine Aquarium-Pumpe in die Ölmischung halten und behutsam Luft einlassen, bis sich Blasen bilden.

Zitrusfrüchte und Salate mit der Salsa vermengen und anrichten. Die gebratene Melone und Jalapeños dazugeben. Die Lachswürfel anschneiden und auf dem Salat anrichten. Mit Blüten und Brunnenkresse garnieren. Basilikumöl-Bubbles auf den Tellern verteilen und alles servieren.

Rezept: Dominique Delhees

Quelle: Die Küchenschlacht vom 27. Juli 2016

Episode: Salate