

Lachs mit Karotteneis, Schoko-Salz-Röllchen und gebrannter Schokolade



Jetzt wird's richtig besonders: Zart gegarter Lachs vereint sich mit eiskaltem Karotteneis, garniert mit glitzernder gebrannter Schokolade und salzigen eiskalten Schokoladen-Röllchen. Wenn das nicht nach Gourmet pur klingt! Angerichtet als „Aromateller“ – bei dem alle Komponenten übereinander arrangiert werden, verspricht dieses Hingucker-Gericht eine Geschmacksexplosion mit jedem Bissen!

Zutaten (2 Personen)

- 1 großes Lachsfilet ohne Haut, ca. 450 – 500 g
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre, ca. 65-75 % Kakaoanteil
- 200 ml dunkler Kalbsfond
- 150 ml Portwein
- 50 ml Rosé, trocken
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL kalte Butter
- 120 g Rohrzucker
- 150 ml Karottensaft
- 200 ml Sahne
- 150 g Crème fraîche
- 1 Vanilleschote
- 1 Stck. frischer Ingwer, ca. 4 cm
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Schalotte
- 1-2 TL grobes Meersalz, z.B. fleur de sel

- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Basilikum zum Garnieren
- Optional: Lebensmittelechter Glitzer aus der Backabteilung

Spezial-Equipment optional: Vakuuierer, Sous-Vide-Garer, Eismaschine, glatte Steinplatte

Zubereitung:

- Zunächst einen Läuterzucker herstellen: Dazu 120 g Rohrzucker mit 120 ml Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Zur Seite stellen.
 - Ingwer schälen und fein reiben.
 - Vanilleschote auskratzen. Das Mark zur Seite stellen, es wird für das Eis benötigt. Mit der Schote wird der Lachs aromatisiert.
 - Lachsfilet in 4 Tranchen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Ingwer würzen. Anschließend bei niedriger Temperatur garen:
 - **Option 1:** Lachsfilets zusammen mit dem Ingwer, der Vanilleschote und 2 EL Olivenöl vakuumieren. Bei ca. 50 °C für 15-20 Min im Sous-Vide-Garer garen – oder ein Wasserbad entsprechend temperieren.
 - **Option 2:** Lachsfilets selbst vakuumieren: Tranchen mit Gewürzen und Öl in Beutel geben und diesen in einen Topf mit kaltem Wasser sinken lassen. So entweicht die Luft aus dem Beutel. Anschließend bei 85 °C im Ofen oder 50 °C im Sous-Vide-Garer für 15-20 Min garen.
-
- Karottensaft, Läuterzucker, Sahne und Crème fraiche mischen, mit Prise Salz und dem Mark einer Vanilleschote würzen und in einer Eismaschine ca. 1 Stunde zu einem cremigen Eis verarbeiten.
 - **Alternative:** Mischung in eine Metallschüssel geben und im Tiefkühler 2-3 h gefrieren lassen. Ca. alle 15 Minuten rühren.
 - Für die Sauce Schalotte schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Portwein, Rosé und 200 ml Kalbsfond ablöschen. Lorbeerblätter hinzugeben und reduzieren.
 - 100 g Kuvertüre in einem Topf auf kleinster Stufe schmelzen lassen, auf eine kalte Steinplatte oder vorgekühlte glatte Tortenplatte geben, über die gesamte Fläche glattstreichen und mit dem groben Meersalz würzen.
 - Sobald die Schokolade erhärtet ist, vorsichtig mit einem Schaber feine Röllchen herstellen und zur Seite stellen.
 - 100 g Kuvertüre auf einem Backblech im Ofen bei ca. 90 °C schmelzen lassen bis sie bröselig wird bzw. nahezu verbrannt aussieht (ca. 10 Minuten). Anschließend abkühlen lassen und vom Blech kratzen. Diese gebrannte Schokolade dient als knusprige Garnitur und kann nach Wunsch mit lebensmitteltauglichem Glitzer verziert werden.
 - Sauce durch ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter abbinden.
 - Sauce als Spiegel auf einen Teller anrichten. Lachs ggf nochmal in kleinere Tranchen schneiden (je nach Geschmack), darauf platzieren. Darauf eine kleine Kugel Karotteneis anrichten, gefolgt vom Schoko-Röllchen und der glitzernden gebrannten Schokolade. Mit Basilikum-Blättern garnieren.