



Rezept von Euloge Malonga, Finalist Goldener Koch 2021

Lachsforelle mit Maniokwurzelcreme mit Garlic Pepper / Khoisan Seaweed Salt Nr. 21 / 3 Fisch

für 4 Personen / Zubereitung: Zeit: 2 Stunden

Zutaten:

Lachs:

400 g Lachsforellenfilets (filetiert & ohne Haut)
10 g Limettensaft
10 g Geräucherte Butter
100 g Fischfond
50 g Bananenwein
Ukuva's Garlic Pepper Nr. 21

Maniokblattsauce:

120 g Pochier Flüssigkeit
20 g Frühlingszwiebel (nur das Grüne)
2 g Maisstärke
100 g Maniokblatt
80 g Blattspinat
Ukuva's Khoisan Seaweed Salt Nr. 3

Zubereitung:

Lachsforellenfilet

- Lachsforellenfilet auf Gräte kontrollieren.
- Mit Limettensaft, Ukuva's Garlic Pepper Nr. 21 würzen.
In Klarsichtfolie satt einrollen.
- Vorsichtig Löcher in die Folie hineinstecken, ohne den Fisch zu verletzen.
- Fischfond bereitstellen.

Maniokblattsauce

- Maniokblatt und Blattspinat in Wasser blanchieren, sofort in kaltem Wasser abschrecken und gut auspressen.
- Maisstärke mit wenig Bananenwein mischen.
- Frühlingszwiebel in feine Streifen schneiden.

Lachsforellenfilet

- Zwiebeln mit der geräucherten Butter in einer Ofenform verteilen und die Fischroulade hineinlegen.
- Mit dem Fischfond und Bananenwein auffüllen.
- Die Roulade im Ofen bei 48°C 8 Min pochieren.
- Fisch bei 48 °C warmhalten.

Maniokblattsauce

- Fischfond mit der Maisstärke mischen und aufkochen.
- Maniokblatt und Spinat einmixen und die Sauce passieren.
- Mit Ukuva's Khoisan Seaweed Salt Nr. 3 würzen

Anrichten:

Den Papayasalat in die Tellermitte anrichten. Rezept findest du auf QR Code vom Gewürz Nr. 2
Fischroulade darauf.

Maniokcreme auf beiden Seiten des Fisches.

Mit Kräutern und Blumen garnieren. Hier wurden Mikrokrout, Zierspargel, Koriander, Blumenblätter verwendet.

Enyoi ti!

TIPP:

Möchtest du wissen, wie man Sunset Pepper Gel und Papaya Salat zubereitet? Beide sind ein Bestandteil im Gericht. Dieses Gericht ist die Kreation im Halbfinal vom Goldener Koch 2021. Klick auf dein Gewürz Nr. 2 und 16. Viel Freude am kreativ kochen!



'das ist eine meiner Kindheitserinnerungen',
berichtet Euloge Malonga.

