Ganzer Lachs aus dem Ofen

als Schaustück

Peter Bechter, La Cuisine

dg: sg

6 bis 8 Personen

1 ganzer Lachs à 3 kg
1 L Chardonnay nonbarrique
2 Zwiebeln, geschält, in Streifen
2 Rüebli, geschält, grob gewürfelt
1 Lauch, geschält, in Rondellen
2 Selleriestangen, in Stücke
Olivenöl
1 Bund Liscio (Blattpeterli)
1 Bund Dill
Halber Bund Estragon
2 Lorbeerblätter
Salz & Pfeffer

Ofen auf 80 Grad U/Oberhitze vorheizen.
Den Fisch sauber Schuppen, nur Bauchflossen entfernen, ausnehmen und sehr gut waschen, trocknen.
Das Gemüse in Olivenöl anrösten und aufs Backblech verteilen.
Den Fisch mit Olivenöl einreiben, salzen & pfeffern.
Die Kräuter in den Fischbauch geben.
Den Lachs aufrecht auf das Gemüse setzen, dabei die Bauchhöhle öffnen, Wein zugiessen und im Ofen 90 bis 120 Minuten bei 80 Grad garen.
Der Fisch ist gar, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt oder eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht hat.
Den Fisch sofort servieren oder auskühlen lassen.
Den Fisch mit dem Gemüse und einer Sauce nach eigenem Gusto heiss servieren.

oder

Den erkalteten Fisch auf eine mit Gelee ausgegossene, grosse Platte setzen und garnieren.
Mit Crème fraîche oder salziger Vanillecrème servieren.

Variante

Aus dem Gemüse ein Purée als Beilage oder eine Suppe mixen, abschmecken und vorab servieren.

Ganzer Lachs aus dem Sud

Court-Bouillon (Pochiersud)

Peter Bechter, La Cuisine

dg: ssg

Der Ganze Lachs aus dem Sud ist – bei gleicher Gartemperatur - schneller bereitet und bleib saftiger. Pochieren geht bis max. 80 Grad.

6 bis 8 Personen

1 ganzer Lachs à 3 kg
3 L Wasser
1 L Chardonnay nonbarrique (oder 1 dl Essig)
2 Zwiebeln, geschält, gewürfelt
2 Rüebli, ungeschält, grob gewürfelt
1 Lauch, ungeschält, in Rondellen
2 Selleriestangen, in Stücke
1 Bund Liscio (Blattpeterli)
1 Bund Dill
Halber Bund Estragon
Einige Zweige Thym
2 Lorbeerblätter
15 Pfefferkörner
Viel Salz

Gemüse, Weisswein, Wasser und viel Salz in einem grossen Topf zum Kochen bringen (den Sud übersalzen (!), dadurch wird er aromatischer). 15 Minuten leicht köcheln.
Inzwischen den Fisch gut schuppen, nur Bauchflossen entfernen, ausnehmen und sehr gut waschen.
Den Fisch in den heissen Sud stellen und 40 bis 50 Minuten bei 70 bis 80 Grad ziehen lassen. Bei Kerntemperatur von 42 Grad das Feuer abstellen, da der Fisch noch 12 Grad nachzieht. U. U. den Sud abschliessend zur Hälfte ableeren mit viel Eis herunterkühlen.
Der Fisch ist gar, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt oder eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht hat.
Den Lachs im Sud auskühlen lassen. Kann gekühlt bei 4 Grad ein Tag drin bleiben. 1 Stunde vor dem Servieren abtropfen lassen.
Dann den Lachs vorsichtig aus dem Sud nehmen, auf die Präsentierplatte heben (siehe unter ganzer Lachs aus dem Ofen).
Kurz vor dem Servieren die Haut vorsichtig abziehen.
Das Gemüse ist ausgekocht und eignet sich nicht zum Verzehr.

Servierplatte

Um die Servierplatte vor Kratzer zu schützen, wird sie mit Gelatine ausgegossen.

Gelatine 60 g/L Wasser verwenden und wenig Sojasauce einmischen, was eine schöne goldene Farbe ergibt.
Am Folgetag den Fisch auf die Platte heben.

Agar bleibt fest bei wärmeren Raumtemperaturen, sieht aber unschön aus! Ev. Gemüsebrunoise für eine optische Struktur zugeben.
Agar Agar 12-15 g/L min. 2 Minuten vorsichtig rührend kochen. In der Pfanne etwas abkühlen lassen, dann mit der Kelle auf die Platte umgiessen. Kleine Luftblasen mit einem Zahnstocher aufstechen.
Über Nacht kühl stellen.

Vanillesauce

dg: sg

2 dl Vollrahm
1 Vanilleschote Bora
100 g Butterwürfel
3 g Salz

Vanilleschote auskratzen.
Rahm mit Vanillesamen auf die Hälfte einkochen
Mit Butterwürfel aufmontieren und mit wenig Salz abschmecken.
Nicht in den K'schrank stellen! Die Butter wird fest und trennt sich.

Sauerrahm

dg: sg

200 g Creme fraîche
halbe (11 g) Lime, Saft ev. Yuzu
Abrieb von 1 Lime (3 g)
5 g Salz
Weisser Pfeffer

Alles untermischen und kühlstellen.