Loomi-Hollandaise zu Lachsfilet

dg: g-sg

Loomi sind reife Limetten, welche in Salzwasser gekocht, getrocknet und zu schwarzen Limettenpaste verarbeitet werden. Die Aromatik ist markant frischfruchtig, süsslich-sauer.

300 g Lachsfilet
Erdnussöl

Holdomat auf 60 Grad vorheizen.
Das enthäutete Lachsfilet gleichmässig auf 2 cm plattieren. In eine enge Gratinschale fügen, vollständig mit auf 60 Grad erhitztem Erdnussöl bedecken und je nach Dicke 30 bis 45 Minuten bei 60 Grad im Holdomat confieren. Die Temperatur soll die 60 Grad nicht übersteigen. So behält der Fisch seine Saftigkeit.
Inzwischen die Sauce Hollandaise bereiten.
Danach den confierten Lachs aus dem Öl heben, mit Küchencrepp abtupfen und würzen. Auf den Tellern mit der Sauce nappieren.

Loomi-Hollandaise
1 Schalotte, feingehackt
6 EL Wasser oder Chardonnay nonbarrique
1 EL Weissweinessig
Salz & 6 Weisse Pfefferkörner, geschrotet
4 Eigelb
250 g Butter, geschmolzen
5 g Loomi, flüssig
1 Prise Cayenne
?? Zitronensaft

Schalotte, Essig und 3 Esslöffel Wasser zusammen auf einen Drittel reduzieren. Etwas Salz und den grobgeschroteten Pfeffer zugeben. Eigelb zugeben, **über** dem Wasserbad erst das Eigelb schaumig rühren, dann die Butter ohne Buttermilch in kleinen Zugaben einschwingen. Dabei 3 Esslöffel Wasser miteinschwingen, es verleiht der gehaltvollen Sauce etwas Leichtigkeit.
Mit Loomi, Salz, Cayenne und Zitronensaft abschmecken.
Im lediglich lauwarmen Wasserbad warmhalten.