

WEIN & KULINARIK

DO. 11. FEBRUAR ▶ 19 UHR



MARC OLIVER HEILOS
BASF WEINKELLER



CHRISTIANE KASTNER
BASF GESELLSCHAFTSHAUS

#LIVECOOKING NUR AUF  LIVE

In brauner Butter confierte Lachsschnitte

Salat von Blumenkohl, Radieschen und Madras Curry

Rapsöl und karamellisierten Macadamianüsse

Zutaten

400	g	Lachsfilet, Mittelstück oder 4 Tranchen à 100 g Maldon Salz rote Pfefferbeeren, auch roter Pfeffer genannt geröstete Koriandersamen
300	g	Butter
1	Zweige	Thymian, frisch
1	St.	kleiner Blumenkohl
1	St.	rote Zwiebel, mittelgroß
		Rapsöl
		Himbeeressig, mild
12	St.	Radieschen, mittelgroß
12	St.	Himbeeren, frisch (je nach Saison)
2	TL	Currypulver (am besten Madrascurry, er ist aromatisch und nicht zu scharf)
	etwas	Agaven Dicksaft oder Honig Salz und Pfeffer aus der Mühle
125	g	Macadamianüsse, gesalzen und geröstet
60	g	Zucker
60	g	Wasser

WEIN & KULINARIK

DO. 11. FEBRUAR ▶ 19 UHR



MARC OLIVER HEILOS
BASF WEINKELLER



CHRISTIANE KASTNER
BASF GESELLSCHAFTSHAUS

#LIVECOOKING NUR AUF  LIVE

Zubereitung

Im ersten Arbeitsschritt aus der Butter eine braune Butter/Nussbutter herstellen. Nussbutter ist nichts anderes als Butter, die gekocht wird. Dafür die Butter in einen breiten Topf geben und auf hoher Stufe schmelzen und dann bei mittlerer Hitze solange köcheln, bis sich die Molke absetzt.

Wenn das Wasser komplett verdampft ist bleibt die reine Butter übrig. Diese nun solange köcheln lassen bis sich die abgesetzte Molke zu bräunen beginnt. Mit einem Schneebesen rühren bis die Butter eine goldgelbe Farbe annimmt.

Von der Herdplatte nehmen und durch ein feines Sieb, welches mit etwas Küchenrolle ausgelegt ist gießen. Dadurch wird der Bräunungsprozess gestoppt und die Butter verbrennt nicht.

Den Backofen auf 60°C Umluft einschalten.

Den Blumenkohl halbieren, den Strunk entfernen und dann die beiden Hälften in möglichst feine Scheiben von 3-4 mm schneiden. Der Blumenkohl wird dabei etwas auseinander fallen, aber das muss so sein.

Nun den Blumenkohl leicht salzen.

Die Zwiebel schälen und längs in feine Streifen schneiden.

Die Radieschen waschen. 4-5 Radieschen mit etwas Grün beiseitelegen. Diese werden später für die Dekoration benötigt. Die restlichen in feine Scheiben schneiden.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Blumenkohl farblos anschwitzen. Die Zwiebelstreifen zugeben und zusammen mit dem Blumenkohl mitschwitzen.

Mit dem Currypulver bestäuben und alles gut durch schwenken. Dabei darauf achten das die Temperatur nicht zu hoch ist sonst verbrennt das Curry und wird bitter.

Den Agaven Dicksaft zugeben, kurz mitbraten lassen und dann mit dem Himbeeressig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Alles einmal aufkochen, und dann die Pfanne beiseitestellen und den Blumenkohl ziehen lassen.

Im nächsten Schritt die braune Butter auf 55-60 °C erwärmen und dann die Lachstranchen in die warme Butter legen und in den warmen Backofen geben. Die Lachsstücke brauchen etwa 12-16 Minuten. Perfekt ist der Lachs, wenn er eine Kerntemperatur von 48-50 °C hat. Dann ist er in der Mitte noch schön glasig und kann seinen feinen Geschmack voll entfalten.

Während der Lachs langsam confiert und der Blumenkohl durchzieht können die karamellisierten Macadamianüsse gemacht werden.

WEIN & KULINARIK

DO. 11. FEBRUAR ▶ 19 UHR



MARC OLIVER HEILOS
BASF WEINKELLER



CHRISTIANE KASTNER
BASF GESELLSCHAFTSHAUS

#LIVECOOKING NUR AUF  LIVE

Dafür die Nüsse zusammen mit Zucker und Wasser in einen flachen Topf geben. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren (am besten mit einem Holzlöffel) den Zucker karamellisieren lassen. Das dauert einige Minuten.

Wenn das Wasser verdampft ist werden die Nüsse zunächst etwas „bröselig“, dann aber unbedingt so lange weiterrühren bis die Nüsse wieder glänzen, und der Zucker goldbraun karamellisiert ist und an den Nüssen haftet. Auf ein gefettetes Backpapier geben und mit Hilfe einer Gabel die Nüsse etwas auseinander machen und abkühlen lassen.

Zum Fertigstellen des Salates nun die Radieschenscheiben unterheben. Nochmals mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Himbeeressig und Rapsöl nachschmecken.

Mittig auf einem Teller anrichten. Die Deko Radieschen vierteln und zusammen mit den Himbeeren rundherum drapieren.

Nun den Lachs aus der Butter holen und auf einen mit einem Küchentrepp ausgelegten Teller geben. In einem Mörser die roten Pfefferbeeren und den gerösteten Koriandersamen fein zermahlen.

Auf die confierten Fischfilets streuen, dabei nicht zu sparsam sein, denn der Fisch ist bisher noch nicht gewürzt. Noch mit etwas Maldon Salz würzen und dann die gegarten Fischfilets vorsichtig auf den Blumenkohlsalat setzten.

Die karamellisierten Macadamianüsse grob hacken und darüberstreuen.

Wer Lust hat kann auch noch etwas Wildkräuter und Blüten anlegen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit