An Guadn!

WÜNSCHT DAS MARONIS IN GARMISCH-PARTENKIRCHEN

Gebeizter Norwegischer Lachs

MIT HONIG-SENF-DILL-SAUCE UND KARTOFFELRÖSTI

Zutaten

(für 4 Personen als Vorspeise, für 2 bis 3 Personen als Hauptspeise)

KARTOFFELRÖSTI
- 2 bis 3 Kartoffeln festkochend
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- etwas Muskatnuss
- Öl zum Braten

HAUSGEBEIZTER LACHS
- 500 Gramm Lachsfilet vorzugweise mit Haut
- 60 Gramm Salz
- 30 Gramm Zucker
- Zitronenzeste von zwei Zitronen
- 3 Chilischoten gehackt mit Kernen
- 2 dicke Bund Dill und Kräuter

HONIG-SENF-DILL-SAUCE:
- 3 Esslöffel Dijon Senf (fein)
- 3 Esslöffel Waldblütenhonig
- 1 Teelöffel gehackter Dill

Alexander DÖPNER

Geboren:	7. Januar 1981
Wohnort:	Garmisch-Partenkirchen
Gebürtig aus:	Neindorf bei Oschersleben (Sachsen-Anhalt)
Funktion:	Küchenchef
Darum bin ich Koch geworden:	Schon als Jugendlicher war Alexander Döpner an handwerklichen und künstlerischen Dingen interessiert. Verschiedenes in der Berufswelt hat er ausprobiert, bis er als Koch genau das Richtige gefunden hat: Eine Laufbahn, „die mich bis heute begeistert und jeden Tag aufs Neue herausfordert“.
Deshalb habe ich dieses Gericht gewählt:	Der gebeizte Lachs ist für Alexander Döpner ein „wandelbarer Klassiker“, der hervorragend das ganze Jahr über angeboten werden kann. Als Tipp für Liebhaber von Regionalität: Die Rezeptur ist auch umsetzbar mit einem Saibling oder einer Lachsforelle, die beim „Platzfisch“ in Mittenwald erhältlich ist. Ob mit einem kleinen Blattsalat und dem kleinen Kartoffelrösti oder in einer deftigen Kartoffel-Trüffel-Suppe: Er ist immer ein Genuss. „Der eigenen Fantasie“, betont Döpner, „sind beim Beizen keine Grenzen gesetzt.“ Je nach Geschmack kann man die Rezeptur mit Gewürzen und Kräutern ergänzen. Getreu dem MARONIS-Motto: entdecken, probieren, genießen.

Zubereitung

HONIG-SENF-DILL-SAUCE:
Den Senf und den Honig gut mischen und den fein gehackten Dill dazu geben, anschließend bis zum Verzehr in einem kleinen Schälchen kühl stellen (bitte erst vor Verzehr vorbereiten).

LACHS – MUSS MINDESTENS 24 STUNDEN ZIEHEN:
Den Lachs von Gräten und eventuellen Schuppen befreien und mit der Hautseite nach unten in eine flache Schale geben. Den Dill und die Kräuter grob hacken. Etwas davon als Garnitur und für die Sauce aufheben, den Rest mit Salz, Zucker, Zitronenzeste und Chilis locker mischen und großzügig über dem Lachs verteilen, sodass dieser komplett bedeckt ist. Anschließend die Platte mit einer Klarsichtfolie abdecken und mindestens 24 bis 48 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend den Lachs aus der Marinade nehmen und mit einem Küchenpapier trocknen.

Den Lachs mit einem scharfen, schmalen Messer dünn von der Haut weg aufschneiden. Die Haut bleibt übrig und muss entsorgt werden.

KARTOFFELRÖSTI
Die Kartoffeln schälen und in ein Gefäß mit Wasser legen. Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und mit einer groben Küchenreibe in eine Schüssel reiben. Danach mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Röstimasse in einer vorgeheizten Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis diese goldbraun sind. Wichtig ist, das Rösti so dünn wie möglich zu braten. Das fertige Rösti auf ein Küchenpapier legen und vom überflüssigen Öl befreien.

Während die Rösti braten, den Lachs auf einem Teller, einer Platte anrichten, mit einem Dillzweig und einer Zitrone oder Ähnlichem dekorieren, etwas mit der Honig-Senf-Dill-Sauce beträufeln, das Rösti auflegen und servieren. Das Schälchen mit der Honig-Senf-Dill-Sauce nicht vergessen.

Foto Hintergrund: PantherMedia/Jiri Hera | Fotos: Thomas Sehr

Alles für die Küche...

Messer
Gabel
Löffel

Töpfe
Pfannen

Teller
Tassen
Gläser

Geschenkartikel voller Ideen, originell verpackt und zu jedem Anlass!

MERRY OLD ENGLAND
Treuds

Garmisch-Partenkirchen
Zugspitzstraße 49
Tel. 0 88 21 / 5 99 09
www.caselton.de

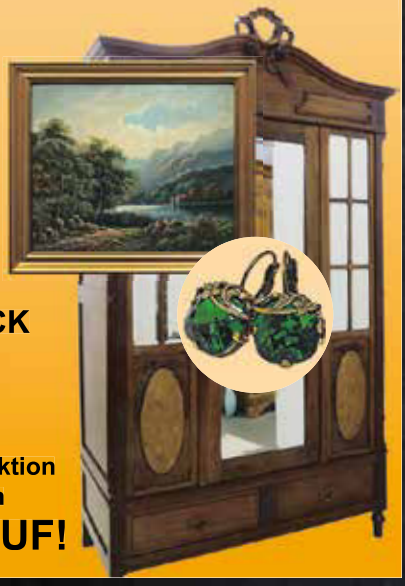
MERRY OLD ENGLAND
AUKTIONSHAUS □ ANTIQUITÄTEN

Raphaela & Barry Caselton
Öffentlich bestellte und vereidigte Auktionatoren

Sie lieben Kunst, Antikes, Kurioses...?
Dann müssen Sie unsere Versteigerungen besuchen!

ANTIKES & KURIOSES
alles ab 1 Euro
jeweils Mittwoch
(je nach Corona-Richtlinien!)
14. April 2021
12. Mai 2021
9. Juni 2021
Vorbesichtigung 9–16 Uhr
Versteigerung 16 Uhr

Live-Auktion: www.lot-tissimo.com
Online-Katalog: www.caselton.de



ANTIK-KUNST VARIA-SCHMUCK
jeweils Donnerstag
22. April 2021
20. Mai 2021
17. Juni 2021
13 Uhr Schmuck-Auktion
15 Uhr Varia-Auktion

GOLDANKAUF!