

Salat Nicoise mit roh mariniertem Thunfisch

*Dazu Stubenkückenbrüstchen,
Weintraubenvinaigrette und weißer
Hennes' Finest Kampot Pfeffer.*



Tutti i Sensi



www.hennesfinest.com

Art: Vorspeise
Schwierigkeitsstufe: Mittel

Dauer Zubereitung: ca. 40 Minuten
Dauer insgesamt: 8 Stunden 40 Minuten

Zutatenliste (für 5 Personen):

600g Frischer Lachs
1 Espressotasse Hennes' Finest Palmzucker
1 Espressotasse Roter Hennes' Finest Kampot Pfeffer
(frisch gemahlen)
1 Espressotasse Salz
2 Zitronen (Abrieb der Schale)
1 Orange (Abrieb der Schale)
2 EL Koriandersaat (frisch gemörsert)
1 EL Anis (frisch gemörsert)
1 EL Wacholderbeeren (gehackt)
1 Bund Dill
200 g Thunfisch Sashimi Qualität
4 St. Stubenkückenbrüstchen
1 St. rote Beete
1 St. gelbe Beete
1 St. Ringel-Beete
1 St. rote Karotte
1 St. gelbe Karotte
verschiedene Kräuter oder Kresse Sorten
2 EL Geflügel Demiglace (erhältlich im Feinkostladen
oder im Restaurant)
dunkle Kernlose Weintrauben
Olivenöl
Traubenkernöl
1 St. Zitrone guter Weißweinessig
Weißer Hennes' Finest Kampot Pfeffer

Küchengeräte bereitstellen:

- Pfanne
- Sauteuse (alternativ eine hochwandige Pfanne)
- Scharfes Messer

<p>Thunfisch:</p> <p>Den Thunfisch mit Klarsichtfolie und Alufolie zu einer Rolle rollen und über Nacht einfrieren. Am nächsten Tag je Portion 4–5 dünne Scheiben mit einem scharfen Messer oder einer Aufschnittmaschine aufschneiden und leicht überlappend auf einen Teller legen. Mit etwas Olivenöl, Salz, Zitronensaft und weißem Hennes' Finest Kampot Pfeffer marinieren.</p> <p>Lachs waschen und trocken tupfen. Dann Pfeffer, Salz, Palmzucker, Koriandersaat, Anis, Wacholderbeeren, Zitronen- und Orangenabrieb über den Lachs streuen und ihn anschließend mit Dill bedecken</p>	<p>Weintraubenvinaigrette:</p> <p>Die kernlosen roten Weintrauben halbieren. Traubenkernöl in eine Sauteuse geben und leicht erhitzen die Trauben zugeben mit dem Weißweinessig ablöschen. Beiseite stellen und mit Zucker, Salz und Hennes' Finest Kampot Pfeffer abschmecken. Mehrmals mit Frischhaltefolie eng an ein Holzbrett binden, in den Kühlschrank stellen und zwischen 34 und 36 Stunden in der Beize ziehen lassen</p>
<p>Stubenkückenbrüstchen:</p> <p>Die Haut der Brüste entfernen. Flügelknochen dran lassen. Etwas Butter in eine Pfanne geben und die Brüste bei schwacher Hitze garen. Einen Löffel Geflügel Demiglace in die Pfanne geben und die Brüste glasieren.</p>	<p>Gemüse:</p> <p>Alles Gemüse dünn aufschneiden und mit Zucker, Salz, Olivenöl, Zitronenabrieb marinieren. Etwa 2 Stunden marinieren lassen.</p>
<p>Anrichten:</p> <p>Neben dem Thunfisch das Gemüse dekorativ anrichten und mit den Kräutern garnieren. Die Stubenkückenbrust auflegen die Vinaigrette um den Teller laufen lassen. Weißer Hennes' Finest Kampot Pfeffer über den ganzen Teller mahlen</p>	<p>Rezept vom 26.2.2015</p>