



Lachs vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Lebkuchen-Tacos, WinterSlaw-Variationen und Rote Beete-Joghurt-Dip



Zubereitungszeit: 1
Stunde

Portionen: 4

Küche: europäisch,
nord-amerikanisch

Zuschnitt: Lachs

Zutaten

Für das Fleisch:

- 4 Lachse vom Walisischen Lamm
- 15 g (1 EL) fermentierter Pfeffer
- 15 g (1 EL) grobes Meersalz
- 30 g (2 EL) Butterschmalz
- 1 kleine Handvoll frische Thymianzweige, gewaschen

Für die Tacos:

- 25 g Lebkuchen
- 150 g Mehl
- 2,5 g (½ TL) Salz
- 15 ml (1 EL) Rapsöl
- 70 ml warmes Wasser

Für die Winterslaws:

- ¼ Kopf Rotkohl, geputzt, mittelfein gerieben
- 100 g Rettich, geschält, mittelfein gerieben
- 100 g Karotten, geschält, mittelfein gerieben

Für den Dressing:

- 30 ml (2 EL) Olivenöl
- 60 ml (4 EL) Weißweinessig
- 60 ml (4 EL) Verjus
- 5 g (1 TL) Dijon-Senf
- 2,5 g (½ TL) Salz
- 2,5 g (½ TL) Pfeffer



Für den Rote Bete–Joghurt–Dip:

- 2 EL fein gewürfelte gekochte Rote Bete
- 45 g (3 EL) Joghurt
- Abrieb einer halben unbehandelten Zitrone
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 15 ml (1 EL) Olivenöl

Für die Garnitur:

- Frische Erbsensprossen und Kresse

Zubereitung

1. Backofen auf 100 °C (Umluft 80 °C) vorheizen.
2. Lebkuchen in Mixer zerkleinern. Salz, Mehl und Öl untermixen. Mischung in Schüssel geben und Wasser hineingießen. Mit Händen mischen und zu geschmeidiger Teigkugel kneten. Zudecken und 15 Minuten ruhen lassen.
3. Dressing–Zutaten zusammenmischen. Abschmecken und auf drei verschiedene in getrennten Schüsseln vorbereitete Slaws aufteilen. Dressing jeweils mit jeweiligem Slaw verrühren. Beiseite stellen.
4. Rote Bete–Würfel mit restlichen Dip–Zutaten vermischen und ebenfalls beiseite stellen.
5. Fermentierten Pfeffer mit Salz in Mörser vermengen. Walisische Lammlachse damit gut würzen. Fleisch in geschmolzenem Butterschmalz mit Thymian auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. Danach bei 100 °C im Backofen für 5 bis 10 Minuten ziehen lassen, bis Lachse Garstufe Medium erreicht haben (auf unterschiedliche Dicke der Lachse achten).
6. Während Lammlachse ziehen, Tacos vorbereiten. Hierfür Teig sehr dünn ausrollen und mit runder Ausstechform ausstechen. Danach in beschichteter Pfanne, ohne Öl, 2 bis 3 Minuten pro Seite toasten. Pro Portion benötigt man 4 kleine Tacos, insgesamt also 16 Stück.
7. Zum Anrichten zunächst Tacos schichten: Taco, Rotkohl–



Slaw, Taco, Karotten–Slaw, Taco, Rettich–Slaw, Taco.
Daneben Lammlachs anrichten. Rote Bete–Dip auf Taco–
Turm platzieren und alles mit Kresse & Sprossen garnieren.
Sofort servieren.

*Rezept & Foto: MotionCooking – Gerhard Dragschitz,
Österreich; alle Rechte liegen bei HCC – Meat Promotion
Wales. Bei medialer Nutzung muss der ursprüngliche
Urheber im Bildnachweis wie folgt genannt werden: Bild:
MotionCooking für HCC – Meat Promotion Wales.*