

Sous-Vide-Lachs mit Sauce Hollandaise (Gary Loen)

Zutaten für 4 Personen:

13 EL + 500 g BUTARIS Butterschmalz
 4 Tranchen Lachsfilet ohne Haut (à ca. 140 g)
 Salz
 400 g Pastinaken
 150 ml Sojamilch
 Pfeffer
 120 g Topinambur
 1 Schalotte
 1/2 Stängel Zitronengras
 50 ml Weißwein-Essig
 50 ml trockener Weißwein
 2 Kaffir-Limettenblätter
 4 weiße Pfefferkörner
 2 Eigelb (Größe M)
 1–2 TL Yuzu-Saft
 Cayennepfeffer
 1 Bund grüner Spargel (ca. 500 g)
 4 EL Forellenkaviar
 Dill zum Garnieren
 Plastikbeutel



Zubereitung:

1. 2 EL BUTARIS Butterschmalz in einem Topf schmelzen. Lachstranchen trocken tupfen und mit Salz würzen. Flüssiges Butterschmalz und Lachstranchen in einen Plastikbeutel legen und vakuieren. Dann im heißen Wasserbad bei ca. 46 °C ca. 30 Minuten garen. Pastinaken schälen und grob würfeln. Mit Sojamilch in einen Topf geben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.
2. Für die Chips Topinambur putzen, waschen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. 250 g Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Topinamburhobel darin portionsweise goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Schalotte schälen und würfeln. Zitronengras waschen und andrücken. Schalottenwürfel, Essig, Wein, Zitronengras, Limettenblätter und Pfefferkörner in einen Topf geben, aufkochen und auf etwa die Hälfte einköcheln lassen. Reduktion durch ein Sieb in einen Schlagkessel gießen. Eigelbe zufügen und über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. 250 g Butterschmalz in einem Topf schmelzen. Flüssiges Butterschmalz erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter die Eigelbmasse rühren. Soße mit Yuzu und Cayennepfeffer abschmecken.
4. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Spargel waschen und der Länge nach halbieren. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Spargelstangen darin unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Pastinaken vom Herd nehmen und mit einem Schneidstab



fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachstranchen aus dem Beutel nehmen. Mit dem Spargel und Pastinakenpüree auf Tellern anrichten. Sauce Hollandaise darüber geben. Mit je 1 EL Forellenkaviar, Dill und Topinambur-Chips garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden.

Nährwerte pro Portion:

Fett	84 g
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	33 g
Brennwert	950 kcal / 3.390 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS



fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachstranchen aus dem Beutel nehmen. Mit dem Spargel und Pastinakenpüree auf Tellern anrichten. Sauce Hollandaise darüber geben. Mit je 1 EL Forellenkaviar, Dill und Topinambur-Chips garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden.

Nährwerte pro Portion:

Fett 84 g

Kohlenhydrate 18 g

Eiweiß 33 g

Brennwert 950 kcal / 3.390 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS by House of Food