

Rezept

# Confierter Lachs mit Nori-Sauce, Teriyaki-Schwarzwurzeln und Ikura

Ein Rezept von Confierter Lachs mit Nori-Sauce, Teriyaki-Schwarzwurzeln und Ikura , am 02.11.2024

## Zutaten

<b>700 g</b> „Label Rouge“ Lachsfilet, küchenfertig ohne Haut	<b>8 Stiele</b> Koriander
<b>100 ml</b> Traubenkernöl	<b>2 Stiele</b> Thymianzweige
<b>50 ml</b> Teriyakisauce frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>200 g</b> Schwarzwurzel, geschält
<b>35 g</b> Zucker	<b>5 ml</b> Sesamöl
<b>70 ml</b> Sojasauce fein geschnittener Schnittlauch	<b>20 g</b> Nori-Blätter
	<b>25 ml</b> Mirin, süßer Reiswein
	<b>40 g</b> Ikura Lachskaviar

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Das Lachsfilet in 4 gleich große Stücke schneiden und einzeln mit je 2 Korianderstielen, einem halben Thymianzweig und ca. 25 ml Traubenkernöl vakuumieren.
2. Die Schwarzwurzel in gleichmäßige Stifte schneiden, mit Sesamöl leicht anrösten und der Teriyakisauce ablöschen. Die Schwarzwurzeln so lange köcheln bis sie gar gekocht sind und die Teriyakisauce eine sämige Konsistenz erhält.
3. Für die Norisauce müssen die Noriblätter mit 100 ml Wasser, dem Zucker, dem Mirin und der Sojasauce vermischen und alles miteinander auf die Hälfte der Menge reduzieren und durch ein feines Sieb streichen.
4. Die vakuierten Lachsfilets bei 44°C für 12 min im Wasserbad (Sousvide-Becken) im Kräuteröl garen/konfieren. Danach die Lachsfilets aus dem Beutel vorsichtig auf ein Backblech setzten und die Oberseite mit der Norisauce gleichmäßig bestreichen. Die Lachsfilets kurz im Backofen bei 150°C Oberhitze bereitstellen.
5. In der Zwischenzeit die Schwarzwurzel erhitzen und mittig auf 4 Tellern anrichten und die Lachsfilets darauf platzieren. Den fein geschnittenen Schnittlauch auf der Norisauce verteilen und mit Ikura Kaviar ausgarnieren.