



Royal-Lachsfilet im Randensaft mariniert mit frischem Meerrettich

400 g – 600 g Lachsrücken ohne Haut	unter laufendem kaltem Wasser abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen, mit einer Fischpinzette letzte Gräten zupfen
½ TL schwarze Pfefferkörner	in einen Mörser geben
1-2 Pimentkörner	beifügen
½ TL Fenchelsamen	dazu geben
1 kleines Lorbeerblatt	klein schneiden, beifügen, alles zusammen grob mörsern, in eine Schüssel geben
20 g grobkörniges Meersalz	dazu geben
20 g brauner Zucker	dazu streuen
¼ Orange ¼ Zitrone	unter heissem Wasser abwaschen, trocken tupfen, die Schale von beiden Zitrusfrüchten fein abreiben, beifügen, alles zusammen gut vermischen. Das Fischfilet mit der Hautseite nach unten in eine passende Form legen
2 dl Randensaft	darüber giessen. Die Gewürzmischung darauf verteilen. Fisch mit Klarsichtfolie abdecken. Ein passendes Schneidebrett darauf legen und mit Konservendosen beschweren. Lachs für ca. 2 Tage im Kühlschrank beizen lassen. Nach der Hälfte der Marinierzeit die Fischfilets einmal wenden. Oder das Lachsfilet zusammen mit der Marinade in einen Vakuumbbeutel geben und verschweissen. Nach zwei Tagen das Lachsfilet von der Marinade befreien, mit Küchenpapier abtupfen, in ca. 4-5 mm dicke Scheiben schneiden und auf Teller anrichten
Kapernäpfel Forellenrogen/Kaviar	als Garnitur dazu geben

Meerrettichschaum

1 dl Vollrahm	steif schlagen
½ Beutel Rahmhalter	kurz bevor der Rahm steif wird darunter schlagen
1-2 EL Meerrettich dem Glas oder frisch gerieben	unter den Rahm mischen
Salz, Pfeffer aus der Mühle Cayennepfeffer Zitronensaft	abschmecken. In einen Spritzbeutel abfüllen und eine kleine Garnitur auf die Teller spritzen

Tipp

Zusätzlich können auch noch gekochte, schön geschnittene Randenwürfelchen als Garnitur auf den Teller gegeben werden.