

## Hausmarinierter Lachs mit Notteler Spargel und Wasabischaum

### Hausmarinierter Lachs:

#### Zutaten:

500g	Frischlachs mit Haut, entgrätet
35g	Meersalz
35g	Rohrzucker
50g	Karotten
50g	Sellerie
50g	Lauch
20g	Senfkörner
10g	Pfefferkörner zerstoßen
2 Zweige	Dill
2 Zweige	Kerbel
2St	Zitronenschale gerieben
2dl	Milch

### Zubereitung:

Das Gemüse schälen, rüsten, kleinschneiden und mit den Gewürzen und Kräutern im Mixer fein mixen. Den Lachs damit einreiben und vakuumieren oder auf ein Blech zugedeckt im Kühlschrank kühlstellen. Nach dem ersten Tag den Fisch wenden und einen weiteren Tag in der Marinade ruhen lassen.

Den Lachs rausnehmen und von der Marinade befreien.

Kalte Milch in eine Schüssel giessen und den Lachs ca. ½ Std ziehen lassen. Anschliessend den Fisch mit einem Küchenpapier trockentupfen

Den Lachs nun in kleine Würfelchen schneiden.

### Wasabischaum:

#### Zutaten:

100g	Vollrahm
15g	Wasabipaste
2g	Salz

### Zubereitung:

Den Vollrahm steif schlagen. Die Wasabipaste mit ein wenig flüssigem Rahm mischen und unter den geschlagenen Rahm ziehen. Mit Salz abschmecken und sofort kühlstellen.

### Spargeltartar:

#### Zutaten:

12 St	Grüner Notteler Spargel
50g	Schalotten, gehackt
10g	Ingwer, geraffelt
	Salz und Pfeffer
	Olivensöl
	Trüffel Öl
	weisser Balsamico

### Zubereitung:

Den rohen Spargel schälen, den Strunk wegschneiden und die untere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die Spitzen in Salzwasser kochen bis sie weich aber trotzdem bissfest sind, und danach im Eiswasser abkühlen. Die Spargelwürfel und die gehackten Schalotten in Olivensöl andünsten. Den Ingwer dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem servieren mit weissem Balsamicoessig und Trüffel Öl beträufeln.

### Anrichten:

Den in Würfel geschnitten Lachs und die geschnitten Spargeln abwechselnd in einem kleinem Glas einschichten. Die Spargelspitzen längs auf den Teller geben und mit einer Nocke Wasabischaum garnieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr SEMINARHOTEL SEMPACHERSEE Team

