



GEGRILLTES LACHSFILET AUF SALAT UND GRÜNER GAZPACHO SAUCE VON HANS PETER FINK



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE GAZPACHOSAUCE

150 g Gurke, grob gehackt

2 Frühlingszwiebel(n)

3 EL Koriander, grob gehackt

80 g Jalapeño(s), grob gehackt

60 g QimiQ Rahm-Basis

1 kleine Knoblauchzehe(n), zerstoßen

2 EL Balsamico Essig, hell

1 Tropfen Tabasco

4 EL Olivenöl

FÜR DEN LACHS-CIABATTA-SALAT

4 Lachsfilet(s) à 100 g, ohne Haut

4 Ciabattascheiben à 1-1,5 cm dick

Olivenöl

Meersalz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

100 g Rucola

250 g Cherrytomaten, halbiert

1 Avocado(s), gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Für die Gazpachosauce: Salatgurke, Frühlingszwiebeln (nur die weissen und hellgrünen Teile), Koriander, Peperoni, QimiQ Classic, Knoblauch, Balsamico Essig, Tabasco und Olivenöl in einen Mixer geben und pürieren. Pikant abschmecken, zudecken und kalt stellen.
2. Den Grill für direkte starke Hitze (230-280 °C) vorbereiten.
3. Für den Lachs-Ciabatta-Salat: Die Fischfilets und die Brotscheiben auf eine grosse Platte oder ein Backblech legen und auf beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer bestreuen.
4. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Lachsfilets mit den Fleischseiten nach unten bei geschlossenem Deckel über direkter starker Hitze 6-8 Minuten grillen, dabei ein-bis zweimal wenden. Während der letzten 30-60 Sekunden der Grillzeit die Brotscheiben über direkter Hitze unter Wenden rösten. Filets und Brot vom Grill nehmen.
5. Lachsfilet und Ciabatta in Würfel schneiden. Die Gazpachosauce auf 4 Schalen oder tiefe Teller verteilen. Rucola, Tomaten und Avocado auf der Sauce anrichten. Lachs- und Ciabattawürfel darauf geben. Alles mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort servieren. Tipp: Die Lachsfilets können auch durch Forellen oder Saiblingsfilets ersetzt werden. Sehr gerne verwende ich zum Fischfiletgrillen den Weber Gemüsekorb da sich die Fischfilets leichter lösen lassen. Die Fischfilets lassen sich auch gut auf Weber Zedernholz garen.