



# GEGRILLTES LACHSFILET AUF SALAT UND GRÜNER GAZPACHOSAUCE VON HANS PETER FINK



## QimiQ VORTEILE

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



30



leicht

## Tipps

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.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE GAZPACHOSAUCE

<b>150 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>375 g</b>	Gurke, grob gehackt
<b>5</b>	Frühlingszwiebel(n)
<b>40 g</b>	Koriander, grob gehackt
<b>200 g</b>	Jalapeño(s), grob gehackt
<b>2 kleine</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>50 ml</b>	Balsamico Essig, hell
<b>1 Schuss</b>	Tabasco, nach Geschmack
<b>100 ml</b>	Olivenöl

### FÜR DEN LACHS-CIABATTA-SALAT

<b>10</b>	Lachsfilet(s) à 100 g, ohne Haut
<b>10</b>	Ciabattascheiben à 1-1,5 cm dick
	Olivenöl
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>250 g</b>	Rucola
<b>625 g</b>	Cherrytomaten, halbiert
<b>2.5</b>	Avocado(s), gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Gazpachosauce: QimiQ, Salatgurke, Frühlingszwiebeln (nur die weissen und hellgrünen Teile), Koriander, Peperoni, Knoblauch, Balsamico Essig, Tabasco und Olivenöl in einen Mixer geben und pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Balsamico Essig und Tabasco 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 beidseitig 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 10 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.