



STEAKS VOM ALPENLACHS MIT SPARGEL, BRENNNESSELCREME UND SALAT VON RUDOLF UND KARL OBAUER

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

600 g Asperges blanches, pelée

Sel

TL Sucre

cs Huile d'olive

6 Alpenlachssteaks à 150 g_Steak de saumon sauvage à 150 g

100 g Sauerampfer

Roquette (optional)

50 g Sprossen nach Wahl_Pousses de soja ou de bambou

4 cs Balsam-Apfelessig

Jus d'un citron

cs Haselnussöl

Erdnussöl_Huile de cacahuète (optional)

FÜR DIE BRENNNESSELCREME

150 g Brennnesselspitzen

Sel

4 cs Huile d'olive

1 Gousse(s) d'ail

250 g Demi-crème acidulée

50 g QimiQ Base crème

1 TL Pâte de raifort

pincée Sel et poivre

pincée Poivre de Cayenne

PRÉPARATION

1. Für die Creme Brennnesselspitzen in leicht gesalzenem Wasser etwa 4 Minuten blanchieren, aus dem Fond heben und in eiskaltem Wasser abschrecken. Brennnesselspitzen abtropfen lassen oder trocken tupfen. Mit Olivenöl, gepresstem Knoblauch, 60 ml abgekühltem Fond vom Blanchieren der Brennnesseln, Sauerrahm, QimiQ Classic, Krenpaste und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer hochtourig pürieren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Creme kalt stellen.
2. Spargel schälen und die trockenen Enden wegschneiden. Spargel in leicht gesalzenem und gezuckertem Wasser etwa 10 Minuten weich kochen. Spargel aus dem Fond heben und in eiskaltem Wasser abschrecken. Backofen auf 220° C vorheizen.
3. In einer ofenfesten beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen. Lachssteaks einlegen und anbraten, wenden und im Ofen ca. 10 Minuten braten. Sobald Eiweiß austritt, ist der Fisch ausreichend gegart; beim Anstechen mit einem Spieß ist nur geringer Widerstand spürbar.
4. Salat und Sprossen waschen, putzen, mit Salz, Essig, ein paar Tropfen Zitronensaft und Hasel- oder Erdnussöl marinieren.
5. Steaks aus der Pfanne heben und auf Küchenkrepp legen. Spargel auf Teller geben, Steaks darauf platzieren, Brennnesselcreme rundherum ziehen und den Salat als Beilage dazugeben.