



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

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

600 g	Asperges blanches, pelée
	Sel
cc	Sucre
cs	Huile d'olive
6	Steak de saumon sauvage à 150 g
100 g	Oseille
	Roquette (optional)
50 g	Pousses de soja ou de bambou
4 cs	Vinaigre de pomme balsamique
	Jus d'un citron
cs	Huile de noisette
	Huile de cacahuète (optional)

FÜR DIE BRENNNESSELCREME

150 g	Pointes d'orties
	Sel
4 cs	Huile d'olive
1	Gousse(s) d'ail
250 g	Demi-crème acidulée
50 g	QimiQ Base crème
1 cc	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 Brennnessel, 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, Brennesselcreme rundherum ziehen und den Salat als Beilage dazugeben.