

Velouté vom Engel-Goldbier mit Lachsfilet



Zutaten für 4 Personen:

Für den Lachs:

4 Lachsfilets (je 80 g)
Meersalz
2 EL Zitrusöl

Für die Brotkrümel:

30 g Koriandersaat
30 g Fenchelsaat
30 g Kümmel
150 g Pankomehl
4 Zweige Dill

Für das Gemüse:

1 Fenchelknolle mit Grün
Abrieb ½ Orange
Zucker
Meersalz

Für das Schnittlauchöl:

2 Bund Schnittlauch
100 g Olivenöl
100 g Rapsöl

Für die Biersuppe:

50 g Butter
½ Gemüsezwiebel
1 Kräuterseitling (ohne Kappe)
1 Stange Staudensellerie
4 Zweige Thymian
500 g Engel-Goldbier
500 g helle Geflügelbrühe
200 g Sahne
15 g Balsamico-Essig
5 g Worcestersoße
1 g Xanthan und 1 g Soja-Lecithin (alternativ Soßenbinder)
Salz
Zucker

Zubereitung:

Ein Wasserbad auf 40° C aufheizen. Die Lachsfilets mit Meersalz und Zitrusöl vakuumieren. Mindestens eine Stunde im Wasserbad garen. Alternativ die Filets würzen und mit Alufolie bedeckt bei 50° C für mindestens eine Stunde im Backofen garen. Vor dem Servieren abtupfen und mit etwas Butter scharf anbraten.

Koriander- und Fenchelsaat sowie Kümmel in einer Gewürzmühle fein mahlen und Dill fein schneiden. Das Pankomehl in wenig Pflanzenfett goldbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Einen Teelöffel des Gewürzes mit Dill und geröstetem Panko vermengen.

Die Fenchelknolle in sehr feine Streifen schneiden und in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Mit Salz, Zucker, Orangenabrieb und fein gehacktem Fenchelgrün vermengen.

Für die Suppe Butter in einem Topf erhitzen bis sie aufschäumt. Das Gemüse fein schneiden und zugeben. Ohne Farbe anschwitzen. Mit den Flüssigkeiten (Bier, Geflügelbrühe, Sahne, Worcestersoße und Balsamico) auffüllen. Den Thymian zugeben und leise köcheln lassen. Nach etwa 15 Minuten durch ein Sieb passieren, mit Salz und Zucker würzen. Xanthan und Lecithin (alternativ Soßenbinder) zugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Raps- und Olivenöl in einen Mixbecher geben. Schnittlauch zugeben und sehr fein mixen. Anschließend passieren, sodass ein intensiv grünes Öl zurückbleibt.

Etwas Gemüse in die Mitte des Tellers geben. Darauf ein Lachsfilet legen und mit Brotkrümeln bedecken. Das Schnittlauchöl auf den Teller träufeln und die Suppe dazugeben.

Rezept: Arno Wienecke, Foto: Kirstin Oelgemöller