

# LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

## Frischlachs

mariniert mit Randensaft  
dazu Meerrettich-Mousse



### Zutaten für 4 Personen

**FISCH:**  
600g Filet Royal ohne Haut

**BEIZE:**  
½ KL Pfefferkörner, schwarz  
½ KL Fenchelsamen  
4 Pimentkörner  
1 Lorbeerblatt  
20g Meersalz, grob  
20g Rohrzucker  
½ Orange, Schale  
½ Zitrone, Schale  
2 dl Randensaft

**MEERRETTICH-MOUSSE:**  
100g Meerrettich-Schaum  
2 cm Meerrettich, frisch  
150g Ricotta  
3 Gelatineblätter  
4 EL Martini Bianco Dry  
2 dl Vollrahm, geschlagen  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

**GARTENERBSEN:**  
150g Gartenerbsen  
1 EL Sherryessig  
1 EL Gemüsebouillon  
3 EL Zitronenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

# Frischlachs

mariniert mit Randen  
dazu Meerrettich-Mousse

## Vorbereiten

### FISCH:

2 Tage zuvor für die Beize die Pfefferkörner, Fenchelsamen, Pimentkörner und das Lorbeerblatt im Mörser fein zerdrücken. Alles mit Meersalz, Rohrzucker, geriebener Orangen- und Zitronenschale vermischen. Filet Royal mit Küchenpapier sorgfältig trocknen und in eine Platte legen. Mit der Gewürzmischung auf allen Seiten einreiben. Im Randensaft einlegen. Mit Klarsichtfolie abdecken. Im Kühlschrank das Filet 48 Std. beizen. Nach 24 Std. das Filet wenden.

### MEERRETTICH-MOUSSE:

Gelatineblätter einweichen. Frischer Meerrettich reiben. Meerrettich-Schaum und Ricotta zusammen geschmeidig rühren. Geriebener Meerrettich dazu. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Die eingeweichten Gelatineblätter gut auspressen und im warmen Martini Bianco Dry auflösen. 1 EL von der Meerrettich-Ricotta-Masse dazugeben und gut vermischen. Alles in die Schüssel zurückgeben. Den Vollrahm sorgfältig daruntermelieren. Die Meerrettich-Mousse im Kühlschrank fest werden lassen.

### GARTENERBSEN AN SHERRY-ZITRONEN-DRESSING:

Gartenerbsen in Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Abgiessen und gut abtropfen. Sherryessig und Gemüsebouillon mischen. Zitronenöl dazu und mit Salz und Pfeffer würzen. Gartenerbsen dazugeben. Alles 30 Min. marinieren.

## Zubereiten und Anrichten

### FISCH:

Filet aus der Beize nehmen. Mit einem scharfen Messer ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf Teller legen.

Die Meerrettich-Mousse mit einer Glacézange zu Kugeln oder mit einem Esslöffel zu Quenelles formen und auf die Teller geben. Die marinierten Gartenerbsen dazu. Servieren.

### Tipp

Die Beize mit Gin ergänzen. Anstatt Pimentkörner ist auch eine Mischung aus Zimt, Nelken und Muskatnuss schmackhaft.

Für dieses Gericht eignet sich auch das Filet Royal vom Zander oder Swiss Lachs.