



hr1-DOLCE VITA

Michael Hoffmann

Mit Kaffee gebeizter Lachs mit Miso-Jus, Udonnudeln, Erbsenpürree & Pak-Choi

ZUTATEN

Zutaten für 2 Portionen: 2 Lachsfilets, Kaffee-Beize (s.u.), Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kaffee-Beize: 40 g Salz, 80 g Muscovado-Zucker oder brauner Zucker, 10 g Langpfeffer oder normale Pfefferkörner, 50 g milde Kaffeebohnen zum Mahlen

Für die Miso-Jus: 1 Zwiebel, 1/2 Knollensellerie, eine Karotte, Olivenöl, 1 TL Tomatenmark, 500 ml Rotwein zum Ablöschen, einen halben Kräuterseitling, 250 ml Sojasoße, 1 EL dunkle Miso-Paste

Für das Erbsenpüree: 500 g Erbsen, 1 Zwiebel, 1/2 Zitrone oder Limette, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, Optional: Minze

Beilagen: Packung Udon-Nudeln, 1 Pak Choi, 50 g Butter, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Lachsfilet mit **Kaffee-Beize (Salz, Zucker, frisch gemahlene Kaffeebohnen)** einreiben und 24 Stunden vakuumiert ruhen lassen.

Für die selbst gemachte **Miso-Jus:**

Zwiebel schälen und fein schneiden. 1/2 Stück **Knollensellerie** ebenfalls ohne Schale würfeln. **Karotten** ruhig ungeschält würfeln. Das Gemüse in einem kleinen Topf ohne Öl anrösten. Sobald es braun ist, einen Schuss **Tomatenmark** dazugeben. Kurz karamellisieren lassen und mit **Rotwein** ablöschen und ein wenig einköcheln lassen.



hr1-DOLCE VITA

Etwas Wasser und Misopaste zum Gemüse in den Topf geben. Jus vor dem Servieren durch ein Sieb abseihen und pürieren. Die Jus wird besser je länger sie kocht. Also wenn man Zeit hat, schon zusammen mit dem Lachsfilet am Tag vorher zubereiten.

Udonnudeln in heißem Wasser nach Packungsanleitung zubereiten.

Für das **Erbsen-Püree**:

Zwiebeln sehr fein schneiden und in einer Pfanne in Fett anschwitzen.

Erbsen dazugeben, 1 kleinen Schuss Wasser und 1 Schuss **Zitrone**. Alles eventuell mit etwas Milch oder einfach so pürieren und würzen.

Pak-Choi halbieren und auf der Schnittkante in einer Pfanne anbraten. Ein klein wenig Flüssigkeit (Wasser oder Gemüsebrühe) dazugeben. **Salzen und pfeffern**.

Das in **Kaffee gebeizte Lachsfilet** portionieren und auf der Hautseite in ein bisschen heißem **Öl** kross anbraten. **Salzen und pfeffern**.

Alles auf Tellern anrichten und genießen und den Beizkaffee dazu trinken.