Lachs en papillote mit Chicorée-Grapefruit-Salat

Rezept für 4-6 Personen

ZUTATEN

1 Stück frischer Lachs (ca. 300–400 g) **Tipp**: Swisslachs aus Lostallo

1 Grapefruit, geschält und in Filets geschnitten (Schale aufbewahren)

1 Stange Stangensellerie

3 Köpfe Chicorée (Endivie belge)

1 Kopf roter Chicorée (Chicorino Rosso)

Etwas Rosmarin

Etwas brauner Zucker

Grapefruitcreme

- 240 g Grapefruitschalen
- 120 g Zucker
- 40 g Wasser
- 260 g Grapefruitsaft
- 60 g Butter

ZUBEREITUNG

Lachs und Chicorée-Grapefruit-Salat

1. Den Lachs mit Salz, Olivenöl, Grapefruitschale, hälfte der Grapefruitfilets und Rosmarin würzen.
2. In Backpapier einschlagen und bei 90 °C Unterhitze mit Verwendung des Speisethermometers ca. 15–20 Minuten garen. **Hinweis**: Kerntemperatur des Lachs sollte bei 43°C liegen.
3. Die Blätter der Endivien und der roten Chicorée trennen.
4. Vom Sellerie feine Streifen mit einem Sparschäler hobeln und in Eiswasser legen, damit sie sich kräuseln.
5. Kleine Sellerieblätter beiseitelegen.
6. Übrige Grapefruitfilets mit braunem Zucker und einem Flambierbrenner kurz abflämmen und klein schneiden.

Grapefruitcreme

1. Grapefruitschalen dreimal in siedendem Wasser blanchieren (Kochfond aufbewahren).
2. 40g frisches Wasser, Zucker und Grapefruitsaft aufkochen.
3. Die blanchierten Schalen darin weichkochen.
4. Schalen mit der Butter fein mixen.
5. Falls nötig, mit etwas Kochfond auf die gewünschte Konsistenz bringen.
6. Durch ein Sieb passieren.

Anrichten

1. Auf dem Teller einen Bouqet aus Endivienblättern, Chicorée, Selleriestreifen, Sellerieblättern, Grapefruitstücken und Grapefruitcreme anrichten.
2. Den Lachs daneben servieren.