

BRIAN ON TOUR – NORWEGEN

Dänischer Taco à la Brian

Mit seinem Hauptgericht serviert Brian Nordic Cuisine at its best. Der dänische Lachs-Taco à la Brian ist eine gebratene Lachshälfte mit Gurken, Radieschen und Balsamico mit einem Crumble aus frittierten Mie-Nudeln.

Zutaten – 4 Personen

1 großes Stück Lachs (ca. 1 kg)

250 g Butter

350 g (wilder) Brokkoli

300 g Reismudeln

150 g Mandeln (gesalzen)

Getrocknete Preiselbeeren

1 Gurke

ca. 1 Tasse Senfkörner

4 EL Weißweinessig

500 g Zucker

2 l Rapsöl (je nach Topfgröße)

1 Bund Dill

Zubereitung

- 1 Um einen Läuterzucker herzustellen, 500 ml Wasser mit 500 g Zucker aufkochen.
- 2 Die Senfkörner in den Läuterzucker geben, aufkochen und das überschüssige Wasser abschöpfen. Den Vorgang dreimal wiederholen, damit die Senfkörner ihre Bitterstoffe abgeben. Danach die Senfkörner in eine große Schüssel geben.
- 3 Anschließend die Gurke in kleine Würfel schneiden, 4 Esslöffel Weißweinessig dazugeben und alles in der Schüssel mit den Senfkörnern verrühren.
- 4 Für den Crumble die Reismudeln in Rapsöl frittieren, damit sie knusprig werden. Dann die Mandeln zerkleinern und gemeinsam mit den getrockneten Beeren und den frittierten Reismudeln in eine Schüssel geben und alles miteinander vermischen.
- 5 Nun das noch heiße Rapsöl nutzen, um den Brokkoli und die in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe darin zu frittieren
- 6 Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Lachs auf der Hautseite für ca. 15 Minuten anbraten.
- 7 Zum Anrichten die Gurken-Senf-Mischung auf den Teller geben, den gebratenen Lachs darauflegen und diesen mit dem Crumble bedecken. Auf den Crumble, der Taco-Basis à la Brian, folgen der frittierte Brokkoli und die frittierten Knoblauchscheiben, bevor das Gericht mit einem Hauch Dill dekoriert wird.



God appetitt!

(Guten Appetit!)