

LACHS MIT MANDELN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Lachs filetieren und dabei Gräten und Haut entfernen. In eine Backform legen, salzen und pfeffern. Den Fisch in Scheiben von ca. 150 g schneiden und mit der Mandelsoße bedecken. Im Ofen bei 180° etwa 20 Minuten lang backen. In der Zwischenzeit die Safransoße zubereiten: dazu die Flüssigkeit des Produkts Èmazzancolle erwärmen und die Mehlschwitze hinzugeben. Zum Kochen bringen und mit der Safranzubereitung und gemahlenem rosa Pfeffer würzen. Die Soße auf einem Teller als Spiegel anrichten und die Lachsscheiben in die Mitte legen. Mit Zweigen von wildem Fenchel oder Zitronenthymian garnieren und servieren.

Hinweis: Statt der Flüssigkeit des Produkts Èmazzancolle kann auch Fischbrühe verwendet werden.

Menù-Zutaten

15 g Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

180 g Salsabionda (Mandelsauce) - C67

18 g Roux Bianco - BN1X

300 g Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BPO

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

n.B. Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

900 g Lachs

n.B. frischer Fenchel

n.B. Rosa Pfeffer