

# SUPEREINFACH à la minute



Für den wahren  
Lebenskünstler  
ist die schönste Zeit  
immer diejenige,  
die er gerade  
verbringt.

Orson Welles

## WILDLACHS AUF ERBSEN-YUZU-CRÈME

FÜR 1 PERSON

Mixer

### ZUTATEN

LACHS

160 g Wildlachsrückensfilet  
Olivenöl

ERBSEN-YUZU-CRÈME

200 g Erbsen, frisch, ausgelöst, blanchiert  
Butter  
Crème fraîche  
\*Yuzusaft  
\*Fleur de Sel  
\*Piment d'Espelette  
\*Weisser Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

Meeralgen  
Dill

### ZUBEREITUNG

LACHS – VORBEREITEN

Den Lachs in reichlich Olivenöl ca. 2 Stunden marinieren. (Kann auch am Vortag vorbereitet werden.) In dieser Zeit im Kühlschrank ruhen lassen.

LACHS – À LA MINUTE

Den Backofen auf 55°C vorheizen. Den Fisch aus dem Öl nehmen, in einer feuerfesten Form ungewürzt ca. 20 Minuten stocken lassen. Der Fisch wird bei dieser Garmethode glasig. Vor dem Servieren mit Fleur de Sel würzen.

ERBSEN-YUZU-CRÈME

Einen Esslöffel Erbsen beiseitestellen, vor dem Servieren in Butter leicht erwärmen. Die restlichen Erbsen mit einem Esslöffel Crème fraîche im Mixer zu einer Crème verarbeiten und mit den \*Zutaten abschmecken.

# Crema

## BEQUEMA

BARISTA-QUALITÄT AUF KNOPFDRUCK



Wie vom Barista. Einfach ohne Barista.

**DELIZIO**  
GENUSS PUR

