

AUFGETISCHT - DIE WIENER JOSEFSTADT

Roh marinierte Lachsforelle im Paradeiserbeet mit karamellisierter Melone

Für 4 Personen

von Domenic Rief
Lange Gasse 61, 1080 Wien, www.bolena.at

LACHSFORELLE

250 g Lachsforellenfilet,
Saft von 1 Zitrone,
100 ml Sojasauce,
50 ml Ponzu,
50 g Butter

PARADEISERBEET

12 Cocktailtomaten,
150 ml Olivenöl,
je 1 EL Salz und Zucker,
je 1 Bund Rosmarin und Thymian,
3 Knoblauchzehen

SCHNITTLAUCHÖL

300 g Öl (neutral),
150 g frischer Schnittlauch

ZUCKERMELONE

1 Zuckermelone,
50 g brauner Zucker

SCHNITTLAUCH-MAYONNAISE

2 Eigelb,
1 EL Senf,
etwas Zucker, Pfeffer, Salz,
180 ml Schnittlauchöl (siehe oben),
je 1 Schuss Essig und Zitronensaft

Die frische Lachsforelle von der Haut trennen, in kleine Streifen schneiden und in die Marinade aus Zitronensaft, Sojasauce, Ponzu und Butter einlegen.
Für das Paradeiserbeet Cocktailtomaten in das Olivenöl einlegen und mit Salz, Zucker, Rosmarin, Thymian und Knoblauch würzen.
Für das Schnittlauchöl neutrales Öl erwärmen (70° C), frischen Schnittlauch grob hacken und unterrühren (Küchenmaschine).
Die Zuckermelone dünn aufschneiden und mit Zucker karamellisieren.
Für die Mayonnaise zuerst Eigelb, Senf, Zucker und Pfeffer gut vermischen.
Öl tröpfchenweise hinzugeben und mit einem Schneebesen oder Stabmixer aufschlagen. Mit einem Schuss Essig und Zitronensaft abschmecken.