



## *Rezeptkarte*

Lauwarmer Rauchlachs  
mit fermentiertem Knoblauch  
gespickt, gebratenem wilden  
Brokkoli und pikanten  
Rauchmandeln

# Lauwarmer Rauchlachs mit fermentiertem Knoblauch gespickt, gebratenem wilden Brokkoli und pikanten Rauchmandeln

## Zutaten für 4 Personen:

480 g Rauchlachs ohne Haut (4x 120 g Tranchen),  
5 St. fermentierter Knoblauch, Olivenöl zum Braten, 400 g wilder Brokkoli, Olivenöl zum Braten, Salz, Pfeffer weiß, 100 g Mandel mit Schale, 300 ml Pflanzenöl zum Frittieren, 2x 1 TL geräucherte Paprika scharf, ½ TL Salish Alderwood Salz, 50 ml Olivenöl

## Zubereitung (ca. 50 Minuten plus Einfrierzeit für den Knoblauch):

Für die Rauchmandeln das Öl zum Frittieren auf ca. 190°C erhitzen. Anschließend die Mandeln für ca. 2 Minuten frittieren, bis die Schale leicht aufplatzt und die Mandeln eine gold-braune Farbe entwickeln. Zügig in eine Schüssel geben und mit Salz und ein Teelöffel geräucherter Paprika schwenken, gegebenenfalls minimal Öl zur Haftung dazu geben.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zum Spicken der Lachstranchen den Knoblauch der Länge nach vierteln und für ca. 1 Stunde einfrieren. Anschließend seitlich mit einem dicken Spieß oder kleinem Messer ca. 5 kleine Taschen in die Lachsstücke stechen und mit dem angefrorenen Knoblauch spicken. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz und scharf anbraten und für weitere 2 Minuten in den Ofen geben. Der Lachs sollte nur leicht angegart und innen lauwarm sein. Nebenbei den Brokkoli vorbereiten. Die Köpfe in kleine Röschen und die Stiele in schräge Scheiben schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Olivenöl mit einer Prise Salz und einem Teelöffel geräucherter Paprika verrühren. Am Ende die Lachstranchen vorsichtig mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren. Mit gebratenem Brokkoli und Rauchmandel anrichten und zum Schluss mit dem Paprika-Öl garnieren.