

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S In Curry und Orangen gebeizter Lachs

Schritt 1:

Orangen – Ingwercurry:

1	st	Orangenschale,	
1	el	Kurkuma,	
2	tl	Ingwer,	
2	tl	schwarzer Pfeffer,	
2	tl	Kreuzkümmel,	
2	tl	Kardamom,	
1	tl	Cayenne,	
1	tl	Paprikapulver	und
1	tl	Zimt	im Mixer zermahlen.

Schritt 2:

Für den Lachs:

600	g	Lachsfilet	mit Haut und ohne Gräten verwenden.
¼	bd	Thymian	abzupfen und
1	st	Orange	mit einem Schäler abschälen und die Schale klein schneiden, anschließend die Orange auspressen.
1	el	Orangenlikör,	
40	g	Meersalz,	
80	g	Rohrzucker,	und
1	el	Orangen-Ingwercurry	miteinander vermischen.

Den Lachs mit der Beize
in einen Vakuumbutel geben und für 24 Std. im Kühlschrank
beizen.



LandesWelle
THÜRINGEN

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

Schritt 3:

Den Lachs aus der Beize nehmen und mit kaltem Wasser abspülen.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Die Orangenschalen mit etwas Öl abreiben und danach mit heißem Wasser abspülen, damit alle Schadstoffe beseitigt sind.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN