



Leche de Tigre

Folge 5

Rezept für 2 Personen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Basis

240g Knollensellerie
80g Sangensellerie
50g Zwiebeln
20g Knoblauch
15g Ingwer
120g Salz
70g Zucker
40g Koriander & Petersilie (Stile)

Das Ganze zu einem Matignon scheiden und gut vermischen. Alles in einen Vakuumsack und voll Vakuumieren. Ca 5h ziehen lassen. Danach im Thermomix fein pürieren.

Fisch

250g Lachs (dünngeschnitten)

Marinade für den Fisch

75g Limettensaft frisch
40g Basis
100g Eiswürfel

Abschmecheken. Zubereitung Basis auf einem Teller verteilen, Lachs marinieren und dann Lachs auf der Basis servieren.