

Rauchlachsfilet mit Absinth-Zwiebeln & Jalapeños

Rauchlachsfilet mit Absinth-Zwiebeln & Jalapeños (für 10 Personen)

Zutaten:

- 125 ml Olivenöl
- 200 g Zwiebel
- 1 TL Fenchelsaat gestoßen
- 1 EL Rohrzucker
- 50ml Absinth
- 80 frische Jalapeños
- Salz
- 50 g frischer Lachs
- Petersilie

Zubereitung:

Die gewürfelten Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten, Fenchel und Zucker hinzugeben und leicht schmelzen lassen.

Mit Absinth ablöschen und einkochen lassen.

Zum Schluss die Jalapeños dazu geben, salzen und auskühlen lassen.

Den Lachs bei ca. 100 Grad smoken und auf eine Kerntemperatur von 57 Grad ziehen.

Zusammen mit der Marinade servieren und mit Petersilie dekorieren.