

# FRÜHLINGSGERICHT

BALIK Tsar Nikolaj | Spargel | Yuzu-Buttermilch | Wasabi | Kaviar



## ZUTATEN

- BALIK Tsar Nikolaj oder BALIK Sashimi Style
- Caviar House Finest Oscietra oder Prunier Oscietra Classic
- Weisser Spargel eingelegt
- Grüner Spargel Röllchen
- Wasabimayo
- Yuzu-Buttermilch Sud
- Junglauchöl
- Gerösteter Sesam
- Dillspitzen
- Olivenöl, Salz, Pfeffer



## REZEPTE

### Yuzu – Buttermilch

150 ml Yuzusaft  
35 g Gelierzucker  
150 ml Buttermilch  
50 ml Sonnenblumenöl  
50 ml Zitronen – Olivenöl  
Salz, Cayennepfeffer

Yuzusaft mit Gelierzucker 5 Minuten kochen und abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten einmischen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.



### Weisser Spargel eingelegt

4 Spargel geschält  
50ml Mirin  
100 ml Reissessig  
300 ml Wasser  
10 g Salz  
10 g Senfkörner  
1 Zweig Estragon

Mirin, Reissessig, Wasser, Salz, Senfkörner und Estragon aufkochen und 60 Minuten ziehen lassen. Die Spargel in ein Weckglas geben, mit dem heißen Sud übergießen und im Ofen bei 90 Grad für 30 Minuten dämpfen.

### Grüner Spargel

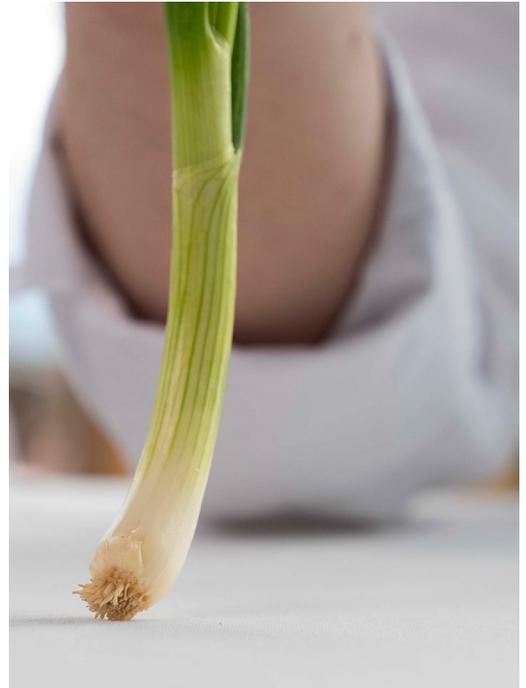
Den Spargel mit dem Spargelschäler in dünne Streifen schneiden und mit Salz, Olivenöl und Yuzusaft marinieren.



## Junglauchöl

250 ml Sonnenblumenöl  
130 g Junglauch grün

Öl und Junglauch im Thermomixer bei 60 Grad fein mixen, durch ein feines Sieb passieren und sofort auf Eis abkühlen damit es die Farbe behält.



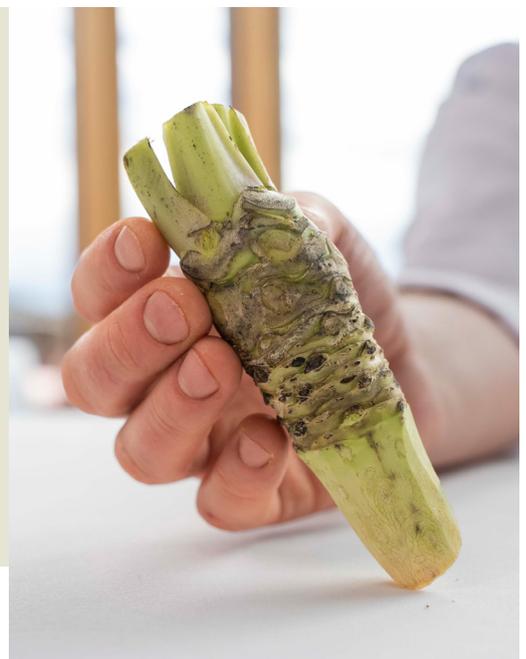
## Gerösteter Sesam

Weissen und schwarzen Sesam in einer Pfanne goldbraun rösten, bis er einen leicht nussigen Geschmack bekommt.

## Wasabimayo

1 Eigelb  
½ TL Senf  
1 TL Limettensaft  
1 Prise Salz  
1 Prise Cayennepfeffer  
1 TL Sojasauce  
2 TL Wasabi gerieben  
(ersatzweise Wasabi aus der Tube)

Eigelb, Senf, Limettensaft, Sojasauce und Wasabi gut verrühren. Das Öl tröpfchenweise dazugeben und mit einem Schneebesen oder Stabmixer eine Emulsion herstellen.



## ANRICHTEN

- Den BALIK Lachs in 3 gleiche Tranchen schneiden und mit dem Sesam bestreuen.



- Mit einem Spritzsack auf jedes Stück einen Punkt Wasabi-mayo spritzen.



- Die weissen Spargelspitzen der Länge nach vierteln und je 1 Stk. auf jedes Lachsfilet legen.
- Den grünen Spargel zu Röllchen drehen und auf die Wasabi-mayo drappieren.
- Den BALIK Lachs mit dem Kaviar und Dillspitzen vollenden.



- Den Buttermilchsud mit dem Junglauchöl leicht vermischen und grosszügig angiessen.



*Guten Appetit*

## WEINEMPFEHLUNG

### Löwengang - Chardonnay Vigneti delle Dolomiti bianco, Alois Lageder

Kein anderer Wein hat die Geschichte des Familienweingutes Alois Lageder so geprägt wie der LÖWENGANG Chardonnay. In den 80er Jahren konnte er sich als erster Weisswein Südtirols erfolgreich auf den internationalen Märkten positionieren. Der Wein steht einerseits für jahrzehntelange Erfahrung und Tradition, gleichzeitig wird an seinen Feinheiten weiterentwickelt.

Hier können Sie direkt bestellen:

-> [Löwengang - Chardonnay](#)



## BALIK PRODUKTE BESTELLUNG

Unsere BALIK Produkte können Sie bequem online bestellen auf [www.balik.ch](http://www.balik.ch) oder telefonisch unter 071 375 60 60.

Selbstverständlich finden Sie sie auch in unseren BALIK Shops in der Globus delicatessa an der Züricher Bahnhofstrasse und am Bellevue, im Glattzentrum sowie in Bern, Luzern und St. Gallen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Start in den Frühling!

Ihr BALIK Team.