

## Schottischer Label-Rouge-Lachs mit Sel des Alpes und Randen mariniert, Avocado-Mousse und Pfeffer-Sablés

### Lachs

**200 g frischer schottischer Label-Rouge-Lachs**  
**200 g Fleur de Sel**, Sel des Alpes  
**50 g Zucker**  
**2 Randen**, gekocht

1. Die Randen mixen.
2. Die gemixten Randen mit dem Salz und dem Zucker vermischen.
3. Den Lachs auf ein sauberes Tuch legen und auf beiden Seiten mit der Randen-Salz-Zucker-Mischung bestreichen. Das Tuch verschliessen, mit Frischhaltefolie umwickeln und 24 Stunden im Kühlschrank mit einem Gewicht beschwert ruhen lassen. Nach 24 Stunden den Lachs mit kaltem Wasser abspülen, um die überschüssiges Randen-Salz-Zucker-Mischung zu entfernen, und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Den Lachs vor dem Servieren in dünne Tranchen schneiden.



### Pfeffer-Sablés

**300 g Mehl**  
**150 g weiche Butter**  
**6 Eigelb**  
**5 g Salz**  
**5 g gemahlener Pfeffer**

1. Das Mehl, die weiche Butter, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Danach die Eigelb daruntertermischen.
2. Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier auswallen. Der Teig sollte am Schluss 3 mm dick sein. Die Sablés 6 Minuten bei 180 °C backen.

### Avocado-Mousse

**2 Avocados**  
**Saft einer halben Zitrone**  
**1 Schalotte**, gehackt  
**2,5 dl Halbrahm**  
**4 Gelatineblätter**  
**Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette**

1. Den Rahm schlagen.
2. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
3. Die Avocados mixen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Den Rahm sorgfältig darunterziehen.
4. Die aufgeweichten Gelatineblätter mit etwas flüssigem Rahm dazugeben. In Förmchen geben und 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
5. Den Lachs und die Avocado-Mousse auf den Pfeffer-Sablés anrichten.

Möchtest Du weitere leckere Gerichte der #SharedKitchen by Nenad entdecken?  
Dann besuche unsere Website: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)