



Misoher Lachs mit mildem Zwiebelsalat

Die Swiss Alpine Fish AG in Lostallo im Misox hat sich der nachhaltigen verschrieben und versteht sich als Alternative zu den herkömmlichen Fischzuchtenfarmen die zum Teil nach sehr fragwürdigen Methoden arbeiten. Im Misox werden die Lachse in Quellwasser und ohne Einsatz von Antibiotika und Chemikalien aufgezogen.

Patrick Marxer (dasPure, Wetzikon) bezieht frische Lachse von dieser Fischzucht, die er zusammen mit seinen Mitarbeiterinnen ganz schonend räuchert. Das Resultat sind sehr helle und milde Rauchlachstranchen von wunderbarem Geschmack. Eine ganz köstliche Deliaktesse!

Den geräucherten Misoher-Lachs habe ich am Robenhauser Dorfmarkt gekauft, an Renates Käsestand. Ihre Tochter Manuela arbeitet in Patrick Marxers Betrieb mit und ist meistens auch am Marktstand anzutreffen, sie bietet dabei auch Produkte von "dasPure" an.

Der Zwiebelsalat wird sehr mild, wenn er aus den roten, auch roh eher milden, Tropea-Zwiebel gemacht wird. Die geschnittenen Zwiebeln werden vorab in einem heissen Sud gebrüht, das nimmt ihnen die Zwiebelschärfe.

Zutaten (1 Portion)

120g	Misoher Lachs, leicht geräuchert
1/2	Tropea-Zwiebel (ca. 100g)
1El	Kapern (zur Dekoration)

Zwiebelsud:

2dl	Wasser
2El	Obstessig
2	Lorbeerblätter
1	Salbeiblatt, fein geschnitten

1/2Tl Salz
1/2Tl Zucker

Salatsauce:

1El Sonnenblumenöl
1El weisser Balsamico
2-3 Zweige frischer Thymian
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten für den Zwiebelsud kalt aufsetzen, aufkochen und 5 Minuten kochen lassen.

Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In den kochenden Sud geben, 2 Minuten mitkochen lassen. Pfanne von der Herdplatte ziehen und 10 Minuten nachziehen lassen.

Lorbeerblätter herausfischen und den Sud durch ein Sieb abgiessen. Zwiebel leicht ausdrücken und auskühlen lassen.

Zwiebel in eine Schüssel geben, Sonnenblumenöl, Balsamico und die abgefiesselten Thymian-Blättchen zugeben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens ein halbe Stunde ziehen lassen.

Lachstranchen auf einem Teller anrichten, Zwiebelsalat dazu geben und mit ein paar Kapern dekorieren.

Dazu schmeckt getoastetes Brot ausgezeichnet.



