

## In Orangen-Gewürz-Öl confierter Schottenlachs mit Avocado und Meerrettich

### Zutaten für 4 Personen

400g Schottenlachs-Filet,  
ohne Gräten  
4 Orangen  
2 Stangen Zitronengras  
2 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
1 Stange Zimt  
4 Sternanis  
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle  
½l Olivenöl-Extra Vergine  
2 Avocado  
1 Limette  
2 EL Olivenöl  
1 EL Meerrettich aus dem Glas  
1 EL Meerrettich, frisch gerieben  
weißer Balsamico, Ahornsirup,  
Koriander, Artischockenchips  
Salate und Kresse als Garnitur

### Zubereitung:

Das Lachsfilet in 4 gleich große Stücke teilen. Das Olivenöl in eine Auflaufform geben und den Abrieb von 4 Orangen in das Öl geben. Mit den Kräutern und Gewürzen das Öl aromatisieren und den Lachs in das Öl legen. Im vorgeheizten Ofen bei 80°C ca. 20 Minuten garen. So wird der Lachs wundervoll weich und bleibt saftig.

Die Avocado schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Meersalz, Pfeffer und den Abrieb einer Limone würzen. Den Saft hinzupressen und Olivenöl begeben. Die Avocado nun mit einer Gabel oder der Küchenmaschine zu einer Mousse verarbeiten.

Den Saft der 4 Orangen in eine Kasserolle pressen. Etwas weißen Balsamico und Ahornsirup zugeben. Würzen und 2 Minuten kochen lassen. Mit etwas von dem Lachs-Öl zu einer Vinaigrette verrühren. Den Koriander fein schneiden und mit dem Salat und der Kresse mischen.