



Bellevue Rhenish Hotel

— Familientradition seit 1887 —

Pulled Salmon Burger mit Ananas-Ketchup und Balsamico –Zwiebeln



Rezept für 10 Personen

BBQ Lachs :

1	Seite	Lachsfilet (Ikarimi, Fjord oder Färoer) <u>von Deutsche See/ Köln</u>
1	Stück	Gemüsezwiebel, gewürfelt
1	Stück	Knoblauchzehe, in Salz zerrieben
150	g	Zucker, braun
1	TL	Salz
60	g	Ketchup
4	EL	Weinessig, 5%
3	TL	Currypulver
		Pfeffer
		Worcestershiresauce
		Cayenne

Lachsfilet von der Haut ziehen und Gräten entfernen. Für den BBQ Lack alle Zutaten aufkochen (ca. 25 Minuten) und anschließend mixen und abschmecken. Den Lack auf der Lachsseite verteilen und 24h marinieren lassen. Am nächsten Tag den Lachs im Backofen bei 220 Grad oder auf dem Grill dunkel rösten, abkühlen lassen und den Lachs mit der Gabel zerteilen.

Ananas-Ketchup:

1	Stück	Reife Ananas
2	Stück	Knoblauchzehen
1	Stück	Rote Zwiebel
200	ml	Ananassaft
20	g	Butter
80	g	Tomatenmark
50	g	brauner Zucker
2	Stück	getrocknete Chillis
100	ml	Apfelessig
1	EL	Madras Curry

Salz und Kümmel zum Abschmecken

Die Ananas schälen, halbieren, den Strunk entfernen und in feine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch ebenfalls schälen und in feine Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin farblos anschwitzen, das Tomatenmark zugeben und kurz mitschwitzen. Dann den braunen Zucker, den Ananas-Saft, die gewürfelte Ananas und die Gewürze, bis auf den Apfelessig und das Salz zugeben und leicht köcheln, bis die Ananas schön weich ist. Die Masse fein pürieren und durch ein nicht ganz feines Sieb streichen. Dann mit Apfelessig und Salz abschmecken und bei Bedarf mit Xantana binden.

Balsamico Zwiebeln:

400	g	gewürfelte rote Zwiebeln
40	g	Zucker
200	ml	roter Portwein (wir bevorzugen Ròzes)
20	ml	dunkler Balsamico

Salz und gehackter Thymian

Den Zucker karamellisieren lassen, die Schalotten hinzugeben und etwas im Karamell mitschwitzen (farblos). Nun mit dem Portwein (Ròzes) aufgießen, den Thymian dazugeben und einköcheln lassen. Mit Salz und Essig abschmecken.



Bellevue Rheinhôtel

— Familientradition seit 1887 —

Sesam Brötchen:

50	ml	Milch
400	ml	Wasser
2	Stück	frische Hefe
80	g	Zucker
2	Stück	Eier
850	g	550 Mehl
120	g	405 Mehl
20	g	Salz
160	g	weiche Salzbutter
1	Stück	verquirltes Ei
		Sesamkörner

Die Milch und das Wasser handwarm erwärmen und mit der Hefe und dem Zucker vermischen und 10 min stehen lassen. Die Eier schaumig schlagen. Dann die beiden Mehle mit dem Salz und der Butter vermengen. Die Mischung und die aufgeschlagenen Eier zur Mehlmischung geben und unterarbeiten. Das geht am besten mit einem Kochlöffel. Dann mit den Händen den Teig solange kneten, bis er leicht schimmernd glänzt. Den Teig zudecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

Dann aus dem Teig 20 Kugeln in Billardkugelgröße formen und mit genügend Abstand zu einander auf ein Blech mit Backpapier setzen. Dann die Brioche Buns eine weitere Stunde gehen lassen. Die Ei-Milchmischung, auf die Brioche Burger Buns streichen und dann die Sesamkörner darüber streuen. Die Brötchen bei 180°C für 15 min backen und auskühlen lassen.

Spitzcole -Slaw:

3	EL	Mayonnaise
1	TL	grober Senf
1	EL	Tahina
1	EL	Limonenöl
125	G	griechischer Joghurt
1	Stück	Spitzkohl
1	Stück	rote Zwiebel
1	TL	Schwarzkümmel
		Saft von 1 Limette
		Salz, Pfeffer, Zucker



Bellevue Rhenish Hotel

— Familientradition seit 1887 —

Für das Dressing:

Mayonnaise, Senf, Tahina, Öl, Joghurt und Limettensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Spitzkohl putzen, längs halbieren und den Strunk entfernen. Kohl in sehr feine Streifen schneiden. Zwiebel fein würfeln. Beides mit dem Dressing mischen und 30 Minuten ziehen lassen, ab und zu durchmischen.

Dekoration:

Buns aufschneiden und die untere Seite mit dem Ananas-Ketchup bestreichen und den Spitzkohl-Slaw belegen. Hierauf den pulled Salmon und die Rozès-Balsamicozwiebeln erneut mit einem Kleks Ananas-Ketchup belegen. Ausgarnieren mit einem frischen Salatbouquet vom Keltenhof.

