

Gebratene Nudel-Lachs-Rösti, Soja-Sprossen-Porree-Gemüse

Für 2 Personen

150 g Lachs, küchenfertig	100 g Mie-Nudeln	1 EL Misopaste
1 Porreestange	25 g Sojasprossen, frisch	125 ml Weißwein, trocken
125 ml Gemüsefond	1 EL helle Sesamsamen	1 TL Austernsoße
1 EL Sojasoße	2 EL Pflanzenöl	1 TL Sesamöl
1 TL Mehl	5 g Butter	1 Bund Koriander
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Nudeln für 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, dann abgießen und beiseite stellen. Die Sesamsamen ohne Fett hellgelb rösten und abkühlen lassen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und zu einem Tatar schneiden. Den Fisch mit den Sesamsamen, der Austernsoße, dem Koriander und der Sojasoße gründlich vermengen. Die Mischung zu den Nudeln geben und aus der Masse kleine Rösti formen. Falls sie nicht halten sollen, etwas Mehl mit einrühren. Für die Misosoße den Porree putzen und in fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Die 75 Milliliter Gemüsefond mit 75 Milliliter Weißwein, der Butter und etwas Zucker erhitzen. Anschließend die Porreestreifen mit den Sojasprossen andünsten lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Misopaste mit dem restlichen Weißwein, dem übrigen Gemüsefond und dem Sesamöl zu einer Vinaigrette verrühren. Nun die Nudelrösti in dem Pflanzenöl von beiden Seiten knusprig ausbacken, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Koriander zupfen und fein hacken. Die Nudel-Lachs-Rösti mit dem Sojasprossen-Porree-Gemüse und der Misosoße auf Tellern anrichten.

Karl-Herrmann Heide am 23. Februar 2010