

Teriyaki vom Lachs mit lauwarmen Wasabi-Gurken

Für 2 Personen

2 Lachsfilets a 150 g, mit Haut	1 Gurke	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Limette	6 EL Mehl
5 g Speisestärke	1 EL Butter	2 EL Crème double
30 ml Mirin	60 ml Geflügelfond	30 ml Sojasoße
150 ml Wermut	30 g Puderzucker	0,5 Bund Dill
2 TL Wasabi	2 EL Olivenöl	Meersalz
3 EL schwarze Pfefferkörner	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 170 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Den Pfeffer grob mahlen. Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und quer in dicke Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Dillblätter abzupfen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Den Lachs waschen, trocken tupfen, salzen, die Hautseite auf den gemahlene Pfeffer legen und fest andrücken. Anschließend in Mehl wenden. Die Lachsfilets zunächst mit der gepfefferten Seite in etwas Öl anbraten und danach wenden. Anschließend etwa drei Minuten im Backofen fertig garen und warm halten. Die gewürfelte Schalotten in der Butter anschwitzen. Die Gurken hinzugeben, salzen und etwa eine Minute lang dünsten. Mit etwas Wermut ablöschen und fünf Minuten weiter köcheln lassen. Die Schale der Limette abreiben und zusammen mit dem Dill, dem Wasabi, dem Knoblauch und der Crème-double unter die Gurken mischen. Eine Minute ziehen lassen und beiseite stellen. Für die Soße den Mirin 15 Sekunden stark aufkochen und anschließend mit Wasser, dem Fond und der Sojasoße auffüllen und den Puderzucker unterrühren. Das Ganze etwa zwei Minuten köcheln lassen. Die mit Wasser vermischte Speisestärke einrühren und erneut aufkochen lassen. Den Lachs aus dem Backofen nehmen, sechs Esslöffel der Teriyaki-Soße dazu gießen und mit etwas Pfeffer nachwürzen. Den Fisch zusammen mit dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Theiler am 07. Oktober 2010