

Sesam-Lachs-Stäbchen mit Gurken-Salat

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------|-------------------------|-------------------|
| 2 Lachsfilets a 125 g | 300 g festk. Kartoffeln | 1 Salatgurke |
| 3 Zitronen | 1 EL Crème-fraîche | 180 ml Sahne |
| 100 ml Sojasoße | 3 EL Olivenöl | 1 TL Apfelessig |
| 2 Eier | 2 EL Meerrettich | 2 EL Wasabi |
| 0,5 Bund glatte Petersilie | 0,5 Bund Dill | 0,5 Bund Estragon |
| 100 g geschälter Sesam | schwarzer Pfeffer | Salz |

Die Kartoffeln putzen und 20 Minuten lang ungeschält in Salzwasser kochen. Die Zitronen halbieren, auspressen und den Saft von zwei Zitronen mit der Sojasoße verrühren. Den Lachs waschen, trocken tupfen und 20 Minuten darin marinieren. Die Petersilie zupfen, klein hacken und zu der Hälfte der Sahne geben. Das Ganze mit dem Meerrettich verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Sahne mit der Wasabi vermischen. Die Kartoffeln pellen, längs vierteln und mit einem Teelöffel Öl in einer Pfanne goldbraun braten. Danach die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eiweiß verquirlen und den Sesam in einer Pfanne anrösten. Den Lachs zuerst im Eiweiß, dann im Sesam wenden. Anschließend den Lachs mit einem Teelöffel Öl von jeder Seite zwei Minuten lang anbraten. Die Gurke schälen, längs vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Crème-fraîche, den Essig, das restliche Olivenöl und den restlichen Zitronensaft in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill und den Estragon zupfen, feinhacken und über den Gurkensalat geben. Die Sesam-Lachsstäbchen mit den Kartoffeln, der Meerrettich- und der Wasabisoße und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Che Gerber am 13. Dezember 2010