

Mango-Auberginen-Pfanne, Lachs, Mozzarella-Vinaigrette

Für zwei Personen

2 Lachsfilets, a 150 g	1 Kugel Büffelmozzarella	150 g schwarzen Parboiled Reis
1 Aubergine, klein	8 Kirschtomaten	60 g Rucola
1 reife Mango	3 EL gehackte Haselnüsse	6 EL Olivenöl mit Sesam
2 EL weißen Balsamico-Essig	1 EL Mango-Essig	250 ml Fischfond
30 g Butter	2 EL Sesam	1 Bund Koriander
Piment-d'Espelette	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis in der Butter bei mäßiger Hitze andünsten. Anschließend mit dem Fischfond aufgießen und bei geschlossenem Topf garen. Die Aubergine schälen und in etwa einen Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Auberginenwürfel darin anbraten. Die Mango schälen, vom Kern befreien und ebenfalls in Würfel schneiden. Gemeinsam mit den gehackten Haselnüssen zu den Auberginen geben, anbraten und leicht einkochen lassen. Eine weitere Pfanne mit Backpapier auslegen. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Anschließend mit dem Piment d'Espelette einreiben und auf der Hautseite knusprig anbraten. Die anderen Seiten ebenfalls kurz anbraten. Den Lachs anschließend aus der Pfanne nehmen und auf den Längsseiten in Sesam wenden. Mit der Hautseite nach oben anschließend im Backofen fertig garen. Die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen. Den Mozzarella würfeln. Den Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Schale den weißen Balsamico-Essig, das restliche Olivenöl, den gehackten Koriander sowie Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermengen. Das Ganze mit dem Mango-Essig abschmecken. Anschließend den Mozzarella hinein geben und darin ziehen lassen. Je vier Kirschtomaten auf einen Zahnstocher spießen und kurz im Saft des Fisches anbraten. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Salatblätter mit der Mozzarella-Vinaigrette vermengen. Die Auberginen-Mango-Pfanne mit dem Lachs und der Mozzarella-Vinaigrette auf Tellern anrichten, mit dem Kirschtomatenspieß und dem schwarzen Reis garnieren und servieren.

Annette Lang am 09. Juli 2012