

Lachs-Filet mit Gurken-Spaghetti und Remoulade

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------|-------------------------|-----------------------|
| 200 g Lachsfilet | 100 g Sardellen, in Öl | 1 Gurke |
| 100 g Schnittlauch | 1 Knoblauch | 1 Ingwer |
| 1 Zitrone | 1 Eier | 100 g griech. Joghurt |
| 50 ml Sahne | 100 ml Weißweinessig | 1 Zweig Rosmarin |
| 200 g Kapern | 200 g Pfeffercornichons | 300 ml Pflanzenöl |
| Butter, Chili | Salz, Pfeffer | |

Die Gurke schälen und anschließend mit dem Sparschäler bis zur Mitte der Gurke dünne Streifen abschälen. Anschließend die Gurkenstreifen in dünne Spaghetti schneiden. Den Ingwer schälen und klein schneiden, eine Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden, etwas von der Zitronenschale abreiben und alles in den griechischen Joghurt mischen. Noch etwas Weißweinessig, Pflanzenöl, Salz, Pfeffer und Chili mit hineingeben und die Gurkenspaghetti darin marinieren. Anschließend die marinierten Gurkenspaghetti in den Kühlschrank stellen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Eine weitere Knoblauchzehe abziehen und etwas davon klein schneiden. Ein Ei mit einem Teil des Zitronensaftes und dem klein geschnittenen Knoblauch vermischen und mit dem Stabmixer schaumig mixen. Nach und nach etwas Pflanzenöl dazu träufeln und dabei weiter mixen bis eine Mayonnaise entsteht. Die Kapern, die Sardellen und die Pfeffercornichons sehr fein hacken und unter die Mayonnaise mischen. Anschließend den Schnittlauch waschen, fein hacken und mit in die Mayonnaise geben. Zum Schluss alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen, eine Knoblauchzehe abziehen und leicht andrücken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Das Lachsfilet in die Pfanne geben und anbraten. Anschließend etwas Butter sowie einen Zweig Rosmarin und die angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben und kurz mit dem Lachs anbraten. Die Gurkenspaghetti mit dem Lachsfilet und der Remoulade auf einem Teller anrichten und servieren.

Kilian Hinzpeter am 15. Januar 2013