

Lachs im Sesa-Mantel, Erbsen-Püree, Zuckerschoten-Stroh

Für zwei Personen

2 Lachsfilets à 140 g	50 g Zuckerschoten	200 g Erbsen, TK-Ware
1 Schalotte	1 EL Schlagsahne	1 EL gerösteter schwarzer Sesam
1 EL gerösteter weißer Sesam	2 EL Butter	1 EL Woköl mit Sesamaroma
1 Prise Muskat	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Einen Topf mit einem Esslöffel Butter erhitzen und darin die Schalotten angehen lassen, anschließend die aufgetauten Erbsen hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen und dünsten. Abschließend mit der Schlagsahne ablöschen, etwa fünf Minuten mitdünsten und danach im Mixer sehr fein pürieren. Den Lachs waschen, trockentupfen, entgräten, im Sesam wenden und in einer Pfanne mit dem Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je zwei Minuten garen und anschließend zwei Minuten ruhen lassen. Danach den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zuckerschoten waschen, in dünne Streifen schneiden und in der übrigen Butter glacieren. Abschließend mit Salz, Muskatabrieb und etwas Zucker würzen. Den Lachs mit dem Erbsenpüree und dem Zuckerschotenstroh auf Tellern anrichten und servieren.

Anne Steines am 10. Dezember 2013