

Zweierlei vom Lachs mit süß-scharfer Schmorgurke

Für zwei Personen

Für den gebratenen Lachs:

200 g Lachsfilet	2 Zehen Knoblauch	2 EL Butter
1 Vanilleschote	1 TL Currypulver	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

Für die Lachspraline:

200 g Lachsfilet	2 Blätter Filoteig	1 Orange
1 TL Currypulver	Frittieröl, Meersalz	Pfeffer

Für die Schmorgurke:

1 Schlangengurke	1 rote Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Knolle Ingwer à 2 cm	1 Zitrone	50 g Cashewkerne
30 g Sesamsamen	2 EL Butter	40 ml Weißwein
3 EL süß-scharfe Chilisauce	1 TL Fischsauce	2 EL Mango-Chutney
1 EL Blütenhonig	2 Kaffirlimettenblätter	1 Bund Petersilie
1 Zweig Koriander	1 Zimtstange	1 Prise Zucker

Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

Für den Wasabi-Dip:

3 EL Crème-fraîche	1 Zitrone	1 TL Wasabipaste
--------------------	-----------	------------------

Salz

Für die Garnitur:

1 EL dickfl. Teriyaki-Soße

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Schmorgurke die Schlangengurke waschen und mit dem Sparschäler abwechselnd längs eine Bahn von der Schale abziehen und eine Bahn stehen lassen. Anschließend die Gurke längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Dieses mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einen Mixer geben, vermengen und zur Seite stellen. Die entkernte Gurke quer in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und den Ingwer schälen. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden, den Knoblauch und den Ingwer fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gurkenstücke darin scharf anbraten, bis leichte Röstspuren entstehen. Die Gurke salzen. Anschließend die Hitze reduzieren, Zwiebel und Ingwer hinzugeben und schwenken. Die Petersilienblätter von den Stängeln zupfen. Die Stängel fein hacken und zusammen mit dem Knoblauch in die Pfanne geben. Die Petersilienblätter aufbewahren. Nochmals alles schwenken, mit einer Prise Zucker bestreuen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein reduzieren lassen, anschließend mit dem pürierten Kerngehäuse der Gurke und 30 Milliliter Wasser aufgießen. Die Chilisauce, einen Esslöffel Butter, das Mango-Chutney und die Kaffirlimettenblätter hinzugeben und alles auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Schale der Zitrone abreiben. Zum Schluss mit Fischsauce, Salz, Pfeffer, Zitrone, etwas Abrieb der Zimtstange und Ingwer abschmecken. Die Koriander- und Petersilienblätter hacken und unterheben. Für die Schmorgurke in einer Pfanne die Cashewkerne rösten. Die Sesamsamen hinzugeben und kurz mitrösten. Mit dem Honig karamellisieren und mit einem Esslöffel Butter vermengen, sodass ein Krokant entsteht. Diesen kurz vor dem Anrichten über die Schmorgurke geben. Für den gebratenen Lachs das Lachsfilet portionieren und trocken tupfen. Von allen Seiten salzen und in Olivenöl in einer heißen Pfanne auf der Hautseite scharf anbraten. Den Lachs wenden und bei wenig Hitze die Butter hinzugeben. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark anderweitig verwenden. Den Knoblauch, die Vanilleschote und das Currypulver in die aufschäumende Butter geben. Den Lachs Butter arosieren und anschließend im Ofen garziehen

lassen. Die Haut vom Lachs abziehen und später zum Lachs reichen. Für die Lachspraline das Lachsfilet ohne Haut fein würfeln und in eine Schüssel geben. Die Schale der Orange abreiben. Mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Orangenabrieb abschmecken und gut vermengen. Aus der Masse golfballgroße Bällchen formen. Die Filoteigblätter in dünne Streifen schneiden und die Lachsbällchen darin einwickeln. Den Filoteig dabei andrücken, sodass die Bällchen rundum ummantelt sind. In einer Fritteuse bei 180 Grad ausbacken, bis die Hülle goldgelb und knusprig ist. Für die Wasabi-Crème-fraîche die Schale der Zitrone abreiben und die Zitrone auspressen. Die Crème-fraîche mit Salz, Zitronenabrieb, der Wasabipaste und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Teriyakisauce mit einem Pinsel längs über einen Teller streichen. Zweierlei vom Lachs mit süß-scharfer Schmorgurke und Wasabi-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Knoche am 08. Dezember 2014