

Lachs mit Bourbon-Glaze, grünem Spargel, Rosen-Chips

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Orange
2 EL Butter	75 g brauner Zucker	40 ml Kentucky Bourbon
1 Spritzer Sojasauce	Salz	Pfeffer

Für die Rosen-Chips:

1 violette Kartoffel	1 Kartoffel	Öl für die Fritteuse
Meersalz		

Für den Spargel:

250 g grünen Spargel	$\frac{1}{2}$ Karotte	1 Orange
1 Zitrone	Salz	Pfeffer

Für den Lachs die Butter leicht erhitzen. Den Zucker dazugeben und etwas Orangen- und Zitronenschale. Die Schale karamellisieren und anschließend herausnehmen. Den Lachs in der Butter anbraten und anschließend mit dem Bourbon ablöschen. Weitere fünf Minuten kochen lassen. Den Spargel von den holzigen Enden befreien und das untere Drittel schälen. Den Spargel in einer Pfanne grillen.

Für die Rosen-Chips die Fritteuse aufheizen. Die Kartoffeln schälen und mit dem Sparschäler dünne Scheiben schneiden. Die einzelnen Scheiben leicht überlappend aneinander legen und zu einer Rose aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Die Rosen in der frittieren und anschließend mit Salz würzen. Die Karotte schneiden und kurz frottieren.

Den Lachs auf einem Teller anrichten. Den Spargel und die Rosen-Chips dazugeben. Mit der Bourbon-Glaze und den Karotten garnieren und servieren.

Chris McCollough am 15. Juli 2015