

Lachs-Filet mit Sfusato-Mayonnaise, Spargel, Reibekuchen

Für zwei Personen

Für den Sesam-Wasabi-Lachs:

| | | |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------|
| 2 Lachsfilets à 250 g | 50 ml dunkle Sojasauce | 40 g milde Wasabi-Paste |
| 20 g weiße Sesamsaat | 20 g schwarze Sesamsaat | |

Für die Sfusato-Mayonnaise:

| | | |
|--------------------|----------------------------|-----------------------|
| 2 Sfusato-Zitronen | 1 Bio-Ei | 150 ml Sonnenblumenöl |
| 1 TL Dijon-Senf | 2 Spritzer Worcester-Sauce | Meersalz |
| Pfeffer | | |

Für den Spargel:

| | | |
|----------------------|---------------|-------------------|
| 200 g grüner Spargel | Butterschmalz | Meersalz, Pfeffer |
|----------------------|---------------|-------------------|

Für die Süßkartoffel-Reibekuchen:

| | | |
|-----------------------|--------------------------|------------|
| 2 große Süßkartoffeln | 1 große festk. Kartoffel | 2 Eier |
| Mehl | Butterschmalz | Muskatnuss |
| Meersalz | Pfeffer | |

Für den Sesam-Wasabi-Lachs:

Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Lachs kalt abbrausen, trockentupfen, mit Sojasauce beträufeln, mit Wasabi-Paste bestreichen und in hellem und dunklem Sesam wälzen. Mit der Hautseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und circa 15 Minuten im Ofen garen.

Für die Sfusato-Mayonnaise:

Zitronen waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Ei trennen. Eigelb mit Senf vermengen und mit dem Pürierstab unter langsamer Zugabe des Sonnenblumenöls zu einer Mayonnaise aufmixen. Etwas Zitronensaft unterrühren und mit Zitronenabrieb, Worcester-Sauce, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel:

Spargelstangen waschen und die Enden entfernen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Spargel goldbraun anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Süßkartoffel-Reibekuchen:

Süßkartoffeln und Kartoffel schälen, raspeln und mit Eiern und etwas Mehl vermengen. Mit Muskatnuss, Meersalz und Pfeffer würzen und Reibekuchen formen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Reibekuchen goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sesam-Wasabi-Lachs mit Sfusato-Mayonnaise, Spargel und Süßkartoffel-Reibekuchen auf Tellern anrichten und servieren.

Carsten Herrmann am 25. Januar 2017