

Glasierter Lachs, Koriander-Creme, Zucchini-Mango-Salat

Für zwei Personen

Für den Salat:

1 Mango	1 Zucchini	2 Passionsfrüchte
1 Knolle Ingwer à 2 cm	1 rote Chili	2 Limetten
1 TL flüssiger Honig	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Lachs:

1 Lachsfilet ohne Haut à 300 g	1 Orange	3 EL Sesam
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Glasur:

2 EL flüssiger Honig	1 Knolle Ingwer à 2 cm	1 Limette, Saft
20 ml Sojasauce	20 ml Sesamöl	2 EL Sesamsaat
5 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Koriandercreme:

1 Bund Koriander	100 g Cashewkerne	2 Zitronen
2 TL flüssiger Honig	20 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat: Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini waschen, trocknen und würfeln. Passionsfrucht halbieren und die Kerne herauslösen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer, Chili und Passionsfrucht miteinander vermengen. Mit Olivenöl, etwas Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Mango, Zucchini und das Fruchtdressing miteinander verrühren. Mit etwas Koriander garnieren.

Für den Lachs: Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Die Orange waschen, trocknen und die Schale reiben. Orangenabrieb zur Butter geben und den Topf vom Herd nehmen.

Den Lachs salzen und pfeffern, auf einen Teller geben und mit der Butter übergießen. Mit Klarsichtfolie abdecken und für ca. 15 Minuten im Ofen fertig garen lassen.

Für die Glasur: Butter in einem Topf aufschäumen und braun werden lassen. Die Limette reiben, halbieren und auspressen. Den Ingwer schälen und fein reiben.

Ingwer, Honig und Limettenabrieb zur Butter geben und den Topf vom nehmen. Sesam in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten.

Für die Koriandercreme: Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Zitronen reiben, halbieren und auspressen. In einer Moulinette den Koriander mit den Cashewkernen, Honig, etwas Öl sowie Zitronensaft und -schale pürieren.

Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs aus dem Ofen nehmen, mit der Honig-Soja-Glasur bestreichen und mit dem Sesam bestreuen.

Den honigglasierten Lachs mit Koriander-Creme und Zucchini-Mango-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Antje Schubert am 18. April 2017