

# Lachs auf Kartoffel-Stampf mit Möhren und Thai-Pesto

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

2 Lachsfilets à 150 g	1 Knoblauchzehe	1 Stange Zitronengras
1 Knolle Ingwer à 1 cm	1 TL Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

5 Drillinge	2 Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 Knolle Ingwer à 1 cm	50 g Sahne	100 g Butter
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

**Für die sauren Möhren:**

2 Karotten	75 ml Reisweinessig	1 EL Koriandersamen
1 rote Chili	1 Stange Zitronengras	2 EL Zucker
1 EL Olivenöl	1 TL Sesamöl	Salz, Pfeffer

**Für das Pesto:**

$\frac{1}{2}$ Bund Thaibasilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 Knoblauchzehe
1 TL ml Sesamöl	300 ml Olivenöl	1 TL flüssiger Honig
1 EL Erdnüsse	100 g Parmesankäse	Zucker, Salz, Pfeffer

**Für den Lachs:**

Das Lachsfilet waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Das Zitronengras längs halbieren, Knoblauchzehen andrücken, Ingwer halbieren und zum Olivenöl geben. Den Fisch auf der Hautseite ca. 5 Minuten anbraten. Butter hinzugeben, den Fisch wenden und in der Pfanne ziehen lassen.

**Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Kartoffeln darin kochen. Koriander abbrausen und trocken wedeln.

Frühlingszwiebel und Koriander hacken. Ingwer schälen und reiben. Die gekochten Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer stampfen, salzen und mit Pfeffer bestreuen. Butter und Sahne hinzugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander, Ingwer und Frühlingszwiebel mit dem Stampf vermischen.

**Für die sauren Möhren:**

Karotte schälen. Mit einem Schäler dünne Bahnen Herausschälen. In einem Topf das Oliven- und Sesamöl erhitzen. Möhrenstreifen darin 1 Minute anbraten. Zitronengras und Chilischote längs halbieren, Koriandersamen und Chilischote zu den Karotten geben. Herd ausschalten und Karotten ziehen lassen.

**Für das Pesto:**

Thaibasilikum und Koriander abbrausen, trocken wedeln und grob hacken. Knoblauchzehe abziehen. Parmesankäse fein reiben. Basilikumblätter, Knoblauch, Erdnüsse, Parmesan, Olivenöl und Sesamöl mit einem Mixstab mixen. Salzen, Pfeffern und zuckern. Pesto mit Honig abschmecken.

Gebratener Lachs auf asiatischem Kartoffelstampf mit scharf-sauren- Möhren und Thai-Pesto auf Tellern anrichten und servieren.

Arvin Kalsi am 24. Juli 2017