

Lachs mit Hollandaise, Pfannkuchen und Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für den Lachs:

300 g Lachsfilet 2 EL Butter Salz, Pfeffer

Für die Hollandaise:

250 g Butter 2 Eier 3 EL Sake
1 EL Reissig 1 EL Sesamöl 2 EL helle Sojasauce
2 EL helle Misopaste Chiliflocken 7-Gewürz-Chilipfeffer
1 Prise Zucker Salz

Für den Pfannkuchen-Teig:

200 g Mehl 2 Eier

500 ml Milch 4 EL neutrales Pflanzenöl Salz

Für die Spinat-Füllung:

500 g frischer Babyspinat 2 Knoblauchzehen 1 cm Ingwer
1 EL Reiswein 2 EL Rapsöl Salz

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel 1 EL Mehl 3 EL Rapsöl

Für die Garnitur: 7-Gewürz-Chilipfeffer

Für den Lachs:

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Lachs kalt abbrausen und trockentupfen. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen. Lachs auf einen Teller geben, mit geschmolzener Butter bestreichen, salzen, pfeffern und Teller mit Frischhaltefolie abdecken. Im Ofen 20-25 Minuten garen.

Für die Hollandaise:

Die Butter schmelzen und aufschäumen lassen. 2 Volleier mit Sake, Misopaste, Reissig, Sojasauce und Zucker über einem Wasserbad aufschlagen und langsam die flüssige Butter hinzugeben, bis die Masse bindet. Mit Salz würzen, mit Chiliflocken, 7-Gewürz-Chilipfeffer und Sesamöl abschmecken. Alles in eine Espuma-Flasche füllen, CO2-Kapseln aufschrauben und kräftig schütteln. Gefüllte Flasche ohne Kapselhalter im Wasserbad bei maximal 65 Grad warmhalten.

Für den Pfannkuchen-Teig:

Das Mehl mit den Eiern vermengen, eine Prise Salz hinzufügen und Milch untermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und dünne Pfannkuchen ausbacken. Warm stellen.

Für die Spinat-Füllung:

Den Spinat waschen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Ingwer darin anschwitzen. Mit Reiswein ablöschen. Spinat hinzugeben und kurz zusammenfallen lassen. Salzen.

Für die Röstzwiebeln:

Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Mit Mehl bestäuben und in heißem Öl knusprig ausbacken.

Für die Garnitur:

Den 7-Gewürz-Chilipfeffer vor dem Servieren über das Gericht streuen. Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit Spinat belegen, zuklappen. Lachs darauf setzen, asiatische Hollandaise aufsprühen, mit Röstzwiebeln garnieren und servieren.

Janina Lindemann am 10. August 2017