

Rückpanierter Lachs, Panko-Crunch, Chips, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Panierung:

8 EL Pankobrösel	1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Peperoni
1 EL Butter	1 EL Kokosöl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Chili	Salz	

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 200 g	1 EL Butter	1 Orange
Salz	Pfeffer	

Für die Topinambur-Chips:

200 g Topinambur	750 ml Frittieröl	1 TL feines Salz
------------------	-------------------	------------------

Für den Salat:

1 Granatapfel	6 Cherrytomaten	1 Frühlingszwiebel
1 Limette	$\frac{1}{2}$ rote Peperoni	1 EL Apfelessig
1 TL Sesamöl	1 TL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 TL feines Salz	Pfeffer	

Für die Mayo:

250 ml Olivenöl	2 Knoblauchzehen	1 Ei
1 Limette	Salz	

Für die Panierung: Frühlingszwiebel und Peperoni fein hacken und in Butter und Kokosöl in einer Pfanne anschwitzen. Pankobrösel dazugeben und leicht bräunen. Die Petersilie abbrausen, trocken wedeln, fein schneiden und unter die Pankobrösel heben. Mit Chili und Salz würzen.

Für den Lachs: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Von der Orange Zesten reißen. Mit der Butter einen Teller ausfetten und den Orangenabrieb darauf geben. Die Lachsfilets waschen, trockentupfen und auf den Teller setzen. Den Lachs mit Butter einreiben, Orangenzesten darüber verteilen und kräftig salzen und pfeffern. Den Teller mit Frischhaltefolie bedecken, die Folie straff spannen, in den Ofen geben und die Lachstranchen ca. 20 Minuten glasig garen. Den Lachs in den gerösteten, marinierten Pankobröseln wenden.

Für die Topinambur-Chips: Den Topinambur auf einer Vierkantreibe in feine Scheiben hobeln und in einem Topf mit heißem Öl goldgelb frittieren. Die Chips abseihen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Für den Salat: Den Granatapfel vierteln und entkernen. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Peperoni längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Cherrytomaten vierteln und mit Peperoni, Frühlingszwiebeln und Koriander in eine Schüssel geben. Mit Apfelessig, Sesamöl, braunem Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Limettenabrieb und -saft abschmecken.

Für die Mayo: Das Ei trennen und das Eigelb mit einem Handrührgerät kurz verrühren. Etwa $\frac{1}{4}$ des Öls in einem dünnen Strahl einrühren, bis sich Öl und Eigelb zu einer glatten Creme verbunden haben. Dann das übrige Öl unter ständigem Rühren angießen. Fein gehackten Knoblauch untermischen und mit Limettensaft und -abrieb sowie Salz abschmecken. Den panierten Lachs mit Topinambur-Chips, Granatapfel-Tomaten-Salat anrichten und Mayo servieren.

Sibylle Blötscher am 16. April 2018