

# Lachs-Filet in Kataifi-Teig, Zuckerschoten, Wasabi-Creme

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

|                                 |                     |               |
|---------------------------------|---------------------|---------------|
| 2 Lachsfilets à 200 g ohne Haut | 1 Pck. Kataifi-Teig | 4 EL Olivenöl |
| 200 ml Pflanzenöl               | Salz                |               |

**Für die Sesam-Schoten:**

|                      |                      |                   |
|----------------------|----------------------|-------------------|
| 200 g Zuckerschoten  | 30 g frischer Ingwer | 1 EL weißer Sesam |
| 1 EL schwarzer Sesam | 4 EL Sojasauce       | 4 EL Sesamöl      |

**Für die Wasabi-Creme:**

|                  |                     |           |
|------------------|---------------------|-----------|
| 2 EL Wasabipaste | 200 g Crème-fraîche | 1 Limette |
| 4 EL Milch       | Salz                |           |

**Für den Sesam-Krokant:**

|                   |                      |             |
|-------------------|----------------------|-------------|
| 2 EL weißer Sesam | 2 EL schwarzer Sesam | 4 EL Zucker |
| 2 TL Butter       |                      |             |

**Für die Ganitur:**

|           |                           |                   |
|-----------|---------------------------|-------------------|
| 1 Limette | Rote, grüne Brunnenkresse | 25 g Lachs-Kaviar |
|-----------|---------------------------|-------------------|

**Für den Lachs:**

Den Lachs waschen, trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und salzen. Teig ausbreiten und mit etwas Olivenöl bepinseln. Teig um die Lachsstücke wickeln und bei 160 Grad im heißen Öl frittieren.

**Für die Sesam-Schoten:**

Ingwer in Scheiben schneiden. Zuckerschoten putzen und in einer Pfanne mit Öl und Ingwerscheiben für etwa 1 Minute schwenken. Mit der Sojasauce und dem Sesam vermengen.

**Für die Wasabi-Creme:**

Crème fraîche und Wasabi-Paste gut verrühren. Limette auspressen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Creme mit etwas Milch verflüssigen.

**Für den Sesam-Krokant:**

Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Butter hinzufügen, anschließend weißen und schwarzen Sesam einrühren. Sesam-Krokant auf ein Backpapier geben und trocknen lassen.

**Für die Ganitur:**

Gericht mit Limette, Kresse und Kaviar garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leona Malchow am 06. Februar 2019