

Marinierter Lachs mit Wasabi-Hollandaise, Spargel-Tempura

Für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

2 Lachsfilets à 150 g	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone (1 EL Saft)
1 cm dickes Stück Ingwer	2 EL Sake (jap. Reiswein)	2 EL Mirin
4 EL Sojasauce	1 TL schwarze Sesamsamen	1 TL weiße Sesamsamen
2-3 Stile Shiso Kresse	1 EL Pflanzenöl	1 EL Sesamöl
2 TL brauner Zucker		

Für den Spargel-Tempura:

10 Stangen grünen Spargel	50 g Weizenmehl (Typ 405)	50 g Weizenstärke
1 Ei (Eiweiß)	150 ml eiskaltes Wasser	Öl
1 TL Kurkuma	Salz	

Für die Wasabi-Hollandaise:

125 g Butter	2 Eier (Eigelb)	1 EL Weißwein
$\frac{1}{2}$ Zitrone (1 EL Saft)	1 EL Wasabipaste	Salz

Für das Lachsfilet:

Den Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Sesamsamen ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten.

Knoblauchzehe und Ingwer schälen und mit dem Rapsöl und dem Sesamöl in einer Pfanne kurz andünsten. Sake, Mirin, Sojasauce, Zitronensaft und Zucker zugeben und leicht erhitzen bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Lachsfilets in eine kleine Auflaufform legen und mit der Hälfte der Marinade übergießen. Frischhaltefolie straff über die Form spannen und für ca. 20-25 Minuten in den Backofen geben.

Die restliche Marinade währenddessen weiter bei niedriger Temperatur einreduzieren lassen.

Lachsfilets aus dem Ofen nehmen und mit der übrigen Marinade bestreichen und mit den gerösteten Sesamsamen bestreuen. Etwas Shiso Kresse auf die Lachsfilets setzen.

Für den Spargel-Tempura:

Einen Topf mit Öl aufsetzen. Mehl, Stärke, Kurkuma und eine kräftige Prise Salz in eine Schüssel sieben. Ei trennen. Eiweiß etwas verquirlen und mit dem Schneebesen unterrühren. Eiswasser dazu gießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Je kälter der Teig ist, umso knuspriger wird er nach dem Ausbacken.

Spargelstangen mit Hilfe einer Gabel durch den Tempurateig ziehen. Nach und nach im 170 Grad heißen Fett goldgelb ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen.

Für die Wasabi-Hollandaise:

Butter in einem Topf zerlassen und lauwarm abkühlen lassen.

Eigelb mit Wasser in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen über dem Wasserbad kräftig aufschlagen. Weißwein und Wasabipaste unter Rühren zugeben. So lange schlagen bis eine cremige Sauce entsteht und sich die Masse nahezu verdoppelt hat. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Butter vorsichtig erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unterrühren. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annika Hermenau am 03. April 2019