

Lachs mit grünem Spargel, Erdbeeren und Ceviche-Nocken

Für zwei Personen

Für den Lachs:

1 Lachsseite à 500 g 1 Limette 2 EL Zitronenpfeffer

Für Spargel, Erdbeeren:

500 g grünen Spargel 200 g Erdbeeren 2 EL brauner Zucker
1 EL Butter 1 Limette 50 ml weißer Balsamicoessig
2 EL Honig 2 EL Senf 50 ml Olivenöl
Olivenöl Salz Pfeffer

Für den Ceviche-Nocken:

Schwanzteil vom Lachs 2 saure Äpfel 2 Limetten
2 EL Olivenöl 1 Chilischote Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Pinienkerne 50 g Pecorino

Für den Lachs:

Backofen auf 110 Grad Grillfunktion vorheizen.

Lachs säubern und mit der Hautseite nach unten auf die Zedernplanke legen. Schwanzteil abschneiden und für das Ceviche beiseite stellen.

Von der Fleischseite die Portionen anschneiden, ohne die Haut durchzuschneiden. Limette halbieren und auspressen. Lachs mit Zitronenpfeffer und Limettensaft bestreuen und in den Backofen indirekt 30 Minuten garen.

Für Spargel, Erdbeeren:

Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden. Spargel in einer Pfanne mit etwas Butter und ca. 10 ml Olivenöl anbraten, mit dem braunen Zucker karamellisieren und mit etwas Limettensaft und Abrieb vermischen.

Anschließend aus der Pfanne nehmen und in 1cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren putzen, vierteln und in einer Schale für ca. 10 min mit in den Backofen geben.

Aus Olivenöl, Balsamicoessig, Honig und Senf eine Vinaigrette anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel mit den Erdbeeren und der Vinaigrette vermischen.

Für den Ceviche-Nocken:

Lachs von der Haut trennen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Lachs vermischen. Limetten halbieren und auspressen. Limettensaft zu den Würfeln geben und für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Danach mit Olivenöl vermischen und Ceviche mit dem Salz und Pfeffer abschmecken.

Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen, klein schneiden und unterheben. Zu einer Nocke mit Hilfe von zwei Löffeln formen.

Für die Garnitur:

Pecorino reiben. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Wendt am 12. August 2019