

Lachs-Filet mit Udon-Nudeln und Limetten-Nam-Jim

Für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

2 Lachsfilets, mit Haut	1 Frühlingszwiebel	10 g Ingwer
50 ml Sojasauce	10 ml neutrales Öl	

Für die Udon-Nudeln:

8 g Sepiatinte	200 g Weizenmehl, Type 450	20 g Maisstärke
10 g Salz		

Für die Limetten-Nam-Jim:

4 Limetten	1 Schalotte	1 Frühlingszwiebel
$\frac{1}{2}$ TL Basmati	40 g Tamarinden	2 EL Sojasauce
2 EL Fischsauce	3 EL Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
2 EL weißen Sesam	2 TL milde Chiliflocken	Salz

Für das Lachsfilet:

Das Lachsfilet unter kaltem Wasser abwaschen und vorsichtig trockentupfen. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln, Ingwer, Sojasauce und Öl verrühren und den Lachs damit marinieren.

Eine Pfanne vorheizen. Etwas Öl hineingeben und den Lachs mit der Haut nach unten hineinlegen, für 3-4 Minuten scharf anbraten. Wenden und nochmal für 2-3 Minuten scharf anbraten. Erneut wenden, die Temperatur herunterstellen und die Marinade mit in die Pfanne geben.

Fisch fertig ziehen lassen.

Für die Udon-Nudeln:

Weizenmehl fein sieben. Das Salz in 90 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit der Sepiatinte vermischen. Das Gemisch mit dem Weizenmehl so lange kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Dann den Teig aufteilen und zunächst die eine Hälfte mit einem Nudelholz ausrollen, vorher in der Stärke wälzen. Ggf. die Arbeitsplatte ebenfalls bestäuben. Den Teig auf ca. 20 cm Länge und 3 mm dick ausrollen. Ausgerollten Teig zusammenfalten und mit einem Messer in 3 mm dicke Stücke schneiden. Mit dem zweiten Teigstück genauso verfahren.

Da der Teig selbst schon sehr salzig ist, werden die Nudeln in ca. 2 Liter kochendem ungesalzenem Wasser für 7-8 Minuten gegart. Je nach Dicke der Udon-Nudeln verringert oder erhöht sich die Kochzeit.

Für die Limetten-Nam-Jim:

Basmatireis in einer Pfanne anrösten bis er duftet. Chiliflocken für etwa 30 Sekunden dazugeben. Im Anschluss Reis und Chiliflocken in einem Mörser fein stoßen und in eine Schale geben. Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Limetten halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft, Sojasauce, Fischsauce und Ahornsirup mit in die Schale geben. Schalotte abziehen, fein hacken und ebenfalls dazugeben.

Die getrockneten Tamarinden in warmem Wasser auflösen und das aufgelöste Fruchtfleisch durch ein Sieb drücken, sodass Schale und Kerne zurückbleiben. Es sollte etwa 20 g Paste entstehen. Die Paste ebenfalls mit in die Schüssel geben. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Sauce in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze erhitzen und warten bis sie bindet. Gelegentlich umrühren und vor dem Servieren mit fein gehacktem Koriander, geröstetem Sesam und fein gehackten Frühlingszwiebeln verfeinern. Sauce mit Chiliflocken, Salz und Ahornsirup abschmecken.

Patrick Nüser am 04. Juli 2022