

Sesam-Lachs mit Lauch und Orangen-Hollandaise

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets mit Haut à 150 g	50 g kalte Butter	25 g schwarzer Sesam
100 ml Sojasauce	200 ml dunkler Balsamico	1 EL Speisestärke
Pflanzenöl		

Für den gebratenen Lauch:

2 Stangen Lauch	Öl
-----------------	----

Für die Orangen-Hollandaise:

1 Orange	1 Zitrone	3 Eier
100 g Butter	1 TL Speisestärke	1 Prise Zucker
Salz		

Für den Lachs:

Die Haut vom Lachs entfernen und bei Bedarf Gräten herausziehen. Haut beiseitelegen. Lachs in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Balsamico in einem kleinen Topf aufkochen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Mit Sojasauce abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren. Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten. Lachs erst in den Sud geben und dann im Sesam wälzen. Fischhaut zwischen Backpapier legen und in einer Pfanne mit einem Topf beschweren und zum Chip ausbacken/braten.

Für den gebratenen Lauch:

Lauch putzen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne mit einem Schuss Wasser und bei geschlossenem Deckel dünsten. Wenn der Lauch weich ist, Wasser abgießen und mit etwas Öl an den Schnittflächen dunkel anbraten.

Für die Orangen-Hollandaise:

Eier trennen. Eiweiß anderweitig verwenden. Eigelb in einem Wasserbad mit Salz und Zucker auf kleiner Hitze schaumig schlagen. Butter in einem Topf schmelzen. Butter unter ständigem Rühren in das schaumige Eigelb geben. Orange und Zitrone heiß abwaschen. Orangenschale abreiben und Saft auspressen. Zitrone halbieren und Saft einer Hälfte auspressen. Sauce mit Orangensaft und Abrieb würzen und mit Zitronensaft verfeinern.

Marko Dietrich am 14. November 2022