

Lachs, Rucola-Walnuss-Kruste, Kürbis, Paprika-Soße

Für zwei Personen

Für das Zweierlei vom Kürbis:

$\frac{1}{2}$ mittelgroßen Hokkaido-Kürbis 50 g Butter Chiliöl
Salz

Für die Sauce:

1-2 rote Spitzpaprika 100 g naturbel. Cashewkerne 400 ml Kokosmilch
Salz

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 150 g 100 g Rucola 50-100 g Walnüsse
50 g Parmesan 50 g Butter 3 EL Semmelbrösel
Öl Salz Pfeffer

Für den Rucola:

100 g Rucola mind. 1 L Rapsöl

Für das Zweierlei vom Kürbis:

Den Backofen für den Kürbis auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Ofen für den Lachs auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Kürbis entkernen, in grobe Stücke schneiden, in Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Kürbisstücke mit etwas Salz würzen und ca.15 Minuten im Backofen backen, bis sie weich sind. Die groben Stücke in eine Schüssel geben, die Butter hinzufügen, pürieren und mit Chiliöl und Salz abschmecken, anschließend warm stellen.

Kürbisspalten mit etwas Chiliöl bepinseln und ebenfalls warm stellen.

Für die Sauce:

Spitzpaprika putzen und in Würfel schneiden. Gemeinsam mit Cashewnüssen und Kokosmilch in einen Topf geben und aufkochen. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend in einem Mixer zu einer feinen Sauce pürieren und abschmecken.

Für den Lachs:

Parmesan fein reiben und Walnüsse hacken. Rucola, Parmesan, Semmelbrösel, Butter, und Walnüsse mit etwas Öl und Salz pürieren.

Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, scharf auf der Hautseite anbraten, bis diese knusprig ist.

Lachs anschließend mit der Hautseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die pürierte Krustenmasse reichlich auf der Fleischseite des Fisches verteilen und ca. 5 Minuten in den Backofen geben bzw. so lange, bis die Kruste Farbe genommen hat.

Für den Rucola:

Öl in einem Topf erhitzen. Rucola darin frittieren, bis er knusprig ist. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dana Burde am 28. November 2023