

Ingwer-Lachs, Frühlingszwiebeln, Soja-Soße, Basmati

Für zwei Personen

Für den Ingwer-Lachs:

300 g Lachsfilet, mit Haut	1 Bund Lauchzwiebeln	200 g Ingwer
6 EL Sojasauce	Sesamöl	2 TL Zucker
1 TL Speisestärke	Salz	

Für den Basmati:

200 g Basmati	$\frac{1}{2}$ TL Salz
---------------	-----------------------

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer	2 EL Sojasauce	2 EL schwarzer Reissessig
2 EL Sesamöl	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 EL heller Sesam
1 Prise Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	Salz

Für die Erdnüsse:

50 g gesalzene Erdnüsse

Für den Ingwer-Lachs:

Den Lachs in einer Pfanne mit heißem Sesamöl scharf anbraten. Zuerst auf der Hautseite, dann auf der anderen Seite. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Ingwer schälen, in Scheiben hobeln und dann in sehr feine Streifen schneiden. Dann in der Fischpfanne mit weiterem Sesamöl knusprig anbraten. Frühlingszwiebeln putzen und auch in Streifen schneiden. Ebenfalls in die Pfanne geben. Sojasauce mit Zucker vermengen und Ingwer und Zwiebeln damit ablöschen. Speisestärke in einer halben Tasse Wasser auflösen und in die Pfanne geben.

Reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren Haut vom Lachs abziehen, Fisch wieder in die Pfanne geben und etwas ziehen lassen.

Für den Basmati:

Basmati in 300 ml gesalzenem Wasser aufkochen lassen. Hitze reduzieren und den Reis gar ziehen lassen.

Für den Gurkensalat:

Gurke waschen und längs halbieren. Kerne mit einem Löffel herauslösen und in kleine Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ingwer schälen und hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Sesamöl, Sojasauce, Reissessig, Knoblauch und Ingwer miteinander vermengen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Gurke unterheben und mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Sesam garnieren.

Für die gerösteten Erdnüsse:

Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten, zerstoßen und über das Gericht geben.

Patricia Kain am 10. März 2025