

Honiglasierter Lachs mit Gurken-Salat und Erdnuss-Pesto

Für 2 Personen

2 Stück Lachs a 150 g, mit Haut	1 Salatgurke	1 Zehe Knoblauch
1 Chilischote, rot	75 g Erdnüsse, gesalzen	1 Bund Koriander
1 EL Blütenhonig, flüssig	4 EL Sojasoße	1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Olivenöl	Weißweinessig	Zucker
Pfeffer, schwarz		

Backofen auf 100 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken und in einer Schüssel mit dem Honig, dem Essig, der Sojasoße und Pfeffer verrühren. Den Lachs waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und den Lachs auf der Hautseite scharf anbraten, bis die Haut kross ist. Anschließend den Fisch wenden, kurz anbraten, mit der Soße übergießen und im Ofen warm stellen. Die Gurke schälen, längs vierteln, entkernen und in lange Streifen schneiden. Die Gurkenstreifen leicht zuckern und Wasser ziehen lassen. Die Chilischote entkernen, fein hacken und mit den Erdnüssen und dem Koriander im Mörser zerstoßen. Mit dem Olivenöl zu einer homogenen Masse verrühren und mit Weißweinessig abschmecken. Die Gurkenstreifen auf Tellern anrichten, mit Erdnuss-Pesto beträufeln und mit dem glasierten Lachs servieren.

Christoph Buchmüller am 12. Januar 2010