

Lachs-Plätzchen mit Paprika-Vinaigrette und Salat

Für zwei Personen

400 g Lachsfilet	1 gelbe Paprikaschote	1 kleine Tomate
50 g Lollo Bianco	50 g Radicchio	1 rote Zwiebel
1 Schalotte	1 kleine Mango	100 ml Orangensaft
2 TL Blütenhonig	50 g Pinienkerne	4 Kaffirlimettenblätter
1 TL rote Currypaste	1 EL Sherry-Essig	2 EL Weißweinessig
8 EL Olivenöl	500 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

Die Fritteuse vorheizen. Für die Vinaigrette die Paprika und die Tomate waschen, entkernen und die ganze Tomate sowie ein Viertel der Paprika fein würfeln. Die Schalotte abziehen, klein hacken und zusammen mit den Gemüsewürfeln, dem Sherry-Essig, je einer kräftigen Prise Salz und Pfeffer und zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und zunächst in dünne Scheiben, dann in schmale Streifen und anschließend in kleine Stückchen schneiden, die abschließend fein gehackt werden. Die Limettenblätter waschen, die Mittelrippe entfernen und die Blätter in sehr feine Streifen schneiden. Einen Viertel Teelöffel Salz mit zwei Esslöffeln kaltem Wasser mischen, die Fischstücken mit dem Salzwasser und der Currypaste vermengen und abschließend die Limettenblätter unterrühren. Aus der Fischmasse mit feuchten Händen acht Bällchen formen und diese anschließend flachdrücken. Die Plätzchen mit Rapsöl in der Fritteuse etwa drei Minuten frittieren, bis sie sich goldbraun färben. Die Fischplätzchen herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Für den Salat die Salatblätter waschen und trocken schleudern. Die Mango schälen und in Würfel schneiden. Die rote Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Alle Zutaten miteinander vermengen. Den Orangensaft mit sechs Esslöffeln Olivenöl, dem Honig und dem Weißweinessig zu einem Dressing verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Die Lachsplätzchen heiß oder lauwarm auf Tellern anrichten, mit der Vinaigrette garnieren und den Salat dazu reichen.

Peter Fissler am 06. Mai 2014