

# Teriyaki-Lachs mit Avocado-Salat, Ei und Brösel-Schmelze

**Für zwei Personen**

**Für den Teriyaki-Lachs:**

100 g Lachsfilet	1 Orange	1 Knoblauchzehe
25 g Ingwer	100 ml helle Sojasauce	100 g Zucker

**Für den Avocado-Salat:**

2 Avocados	2 Romana Salatherzen	1 Limette
2 EL Sauerrahm	Cayennepfeffer	Olivenöl, Salz

**Für das pochierte Ei:**

2 Eier	30 ml Essig	1 Limette
--------	-------------	-----------

**Für die Brösel-Schmelze:**

4 EL Pankobrösel	1 Knoblauchzehe	100 g Butter
Salz		

**Für die Garnitur:**

3 Zweige Schnittlauch	1 EL rosa Pfefferbeeren
-----------------------	-------------------------

**Für den Teriyaki-Lachs:**

Die Orange unter heißem Wasser abspülen. Zesten reißen, dann halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer reiben. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren, dann Orangenzesten, Knoblauch und Ingwer dazugeben. Alles kurz andünsten und mit Orangensaft ablöschen. Sojasauce einrühren und alles bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb passieren.

Lachs waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. In der Teriyaki-Sauce marinieren und auf einer feuerfesten Unterlage leicht abflammen.

**Für den Avocado-Salat:**

Avocados halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Grob würfeln und in eine Schüssel geben.

Limette halbieren und Saft auspressen. Avocadowürfel mit Limettensaft beträufeln und mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Salat waschen, Blätter vom Strunk lösen und in feine Streifen schneiden. Unter die Avocadowürfel heben. Alles mit Olivenöl und Sauerrahm marinieren und erneut mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

**Für das pochierte Ei:**

Wasser mit Essig in einem flachen Topf zum Kochen bringen. Mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen. Eier nacheinander in eine Tasse geben und vorsichtig ins Wasser hineingleiten lassen. Den Topf vom Herd nehmen und das Ei im heißen Essigwasser ziehen lassen. Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und über das Ei geben.

**Für die Brösel-Schmelze:**

Butter in einen Topf geben und aufschäumen lassen. Knoblauchzehe abziehen, andrücken und mit in den Topf geben. Pankobrösel dazugeben und alles bei mittlerer Hitze goldgelb rösten bis das Wasser aus der Butter verdampft ist. Mit Salz abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch abrausen und trockenwedeln. In feine Röllchen schneiden.

Das Gericht mit Schnittlauch und Pfefferbeeren dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nils Gaudlitz am 19. Februar 2020