

Wildlachs-Filet mit Kartoffel-Puffer und Wasabi-Schmand

Für zwei Personen

Für die Puffer:

500 g festk. Kartoffeln $\frac{1}{2}$ Zwiebel 1 großes Ei
1,5 EL Dinkelmehl Öl, Salz, Pfeffer

Für den Schmand:

100 g Schmand 1 EL Milch 1 TL Wasabipaste
Salz Pfeffer

Für den Fisch:

150 g Wildlachsfilet 1 Zitrone, davon Abrieb 1 Bund Dill
1 Schale grobes Meersalz 1 EL Wacholderbeeren 1 EL Koriandersaat
1 TL Zucker

Für die Garnitur:

1 Mini-Gurke 50 g Radieschen 1 kleine rote Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für die Puffer:

Die Kartoffeln schälen, Zwiebel abziehen und beides reiben.

Wenn die Kartoffeln nicht sofort verarbeitet werden, empfiehlt es sich, sie vorher auszudrücken, da sie sehr viel Wasser verlieren - allzu lange sollten sie dennoch nicht stehen.

Die geriebenen Kartoffeln in ein Handtuch wickeln und auspressen. Das Ganze mit der Zwiebel in eine große Schüssel geben und Ei, Mehl, Salz und Pfeffer hinzugeben. Alles mit den Händen gut durchkneten.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Mit einem Schöpfer ca. eineinhalb Schöpfer Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten jeweils 6-8 Minuten goldbraun anbraten.

Für den Schmand:

Schmand, Milch und Wasabi zu einer Creme verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch:

Gewürze mörsern und in eine Schüssel geben. Lachsfilet von beiden Seiten gründlich mit der Trockenmischung einreiben. Dill abbrausen, fein schneiden und auf den Lachs geben. Zitronenschale abreiben und dazugeben. Lachs in die übrige Mischung legen und solange wie möglich ziehen lassen. Vor dem Servieren die Gewürze und die Fischhaut entfernen.

Für die Garnitur:

Gurke putzen, abspülen, längs halbieren und schräg in Scheiben schneiden. Radieschen putzen, abspülen und in Stifte schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Schnittlauch abbrausen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden.

Die abgetropften Puffer mit Lachs, Gurke, Zwiebel, Radieschen und dem Wasabi-Schmand anrichten. Schnittlauchröllchen und etwas Pfeffer drüberstreuen und servieren.

Bastian Gremerich am 04. April 2023