

Gewürzlachs und Gurken-Mango-Salat, Dressing

Für zwei Personen

Für das Dressing:

2 reife Passionsfrüchte	$\frac{1}{2}$ rote Peperoni	2 EL Ahornsirup
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 reife Mango	2 Mini-Gurken
---------------	---------------

Für den Lachs:

150 g Lachsfilet ohne Haut	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen	1 Sternanis
$\frac{1}{2}$ TL Kubebenpfeffer	$\frac{1}{2}$ TL tasmanischer Pfeffer	$\frac{1}{4}$ TL Langer Pfeffer
Sonnenblumenöl	Salz	

Für das Dressing:

Die Peperoni waschen, trockentupfen, von Trennhäuten und Kernen befreien und in feine Ringe schneiden. Passionsfrüchte halbieren und das Mark mit einem Teelöffel herausschaben. Fruchtfleisch in ein Gefäß geben und mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer anmixen. Olivenöl hinzugeben und für zehn Sekunden mixen. Zum Schluss Peperoni in Ringe untermischen.

Für den Salat:

Mango schälen und vom Kern her dünne Scheiben schneiden. Gurken waschen, trockentupfen und mit einem Sparschäler schälen. Gurken mit einem Sparschäler in feine, hauchdünne Streifen schneiden. Gurken- und Mangostreifen miteinander vermengen.

Für den Lachs:

Gewürze in einem Mörser zerstoßen. Lachs kalt abbrausen und trockentupfen. Lachs in den gemörserten Gewürzen wenden, salzen und in einer beschichteten Pfanne in Öl von beiden Seiten 2-3 Minuten braten. Lachs aus der Pfanne nehmen und in mundgerechte Stücke zerteilen.

Für die Garnitur $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum .

Basilikum waschen, trockenwedeln und grob zupfen.

Gurke und Mango auf einer Platte anrichten und mit dem Dressing verfeinern. Lachs auf dem Salat anrichten und mit Basilikum garnieren.

Stephan Boedler am 12. März 2024