

## Rosè vom marinierten Lachs mit Melonen-Ragout

### Für 2 Personen

2 Schalotten	60 ml trockener Weißwein	20 ml Sherry-Essig
1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
300 g frisches Lachsfilet	250 ml Rotwein	1 EL Grenadine
1 Spritzer Balsamico-Essig	300 g Netzmelone	30 g Butter
japanischer Bergpfeffer	1/2 Baguette	

Für die Marinade die Schalotten schälen und so fein wie möglich würfeln. In einer Kasserolle die Schalotten mit dem Weißwein und dem Essig um 2/3 einkochen. Vom Feuer nehmen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Besonders „glatt“ wird die Soße, wenn man sie mit dem Zauberstab oder im Mixer aufmixt. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Das Lachsfilet in hauchdünne Scheiben schneiden und jede Scheibe einzeln durch die Marinade ziehen. Mit den einzelnen Scheiben eine Rose formen und auf ein Blech legen. Im Ofen ca. 3-5 Minuten leicht anwärmen (bis die Ränder der Rose weißlich werden). Den Rotwein mit Grenadine und dem Balsamico einkochen lassen. Er sollte tief rot und sirupartig sein. Die Netzmelone in gleichmäßige 1 cm große Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Salz abschmecken. Die Lachsrose in der Mitte eines runden Tellers platzieren und Melone darum herum anrichten. Mit frisch gemahlenem japanischem Bergpfeffer bestreuen. Dann mit einem Löffel den Rotweinsirup auf die Melone gießen. Baguette in schräge Scheiben schneiden, tosten und dazu reichen. Tipp: Sansho – japanischer Bergpfeffer ist übrigens kein Pfeffer im klassischen Sinne, denn es handelt sich nicht um getrocknete Früchte. Dieser Pfeffer besteht aus den Blättern der japanischen Dornesche und hat einen pikanten, zitronenartigen Geschmack.

Otto Koch Freitag, 29. Mai 2009