

Barbecue-Lachs, Blumenkohl-Salat und Sauerrahm-Dressing

Für 4 Personen

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	100 g Frühstücksspeck
1 EL Olivenöl	100 ml Sojasauce	100 ml Worcestersauce
100 ml Orangensaft	1 Stück Süßholz	4-5 EL Ketchup
1 Lachs (ca. 2 kg)	1 Blumenkohl	Salz
2 Stängel Zitronenmelisse	1 Zitrone	150 g Sauerrahm
Pfeffer	60 g Forellenkaviar	

Schalotten und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Schalotte und Knoblauch glasig anschwitzen, Speck zugeben und anbraten, dann mit Sojasauce, Worcestersauce und Orangensaft ablöschen, Süßholz zugeben und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen, Süßholz entfernen und Ketchup unterrühren, so dass eine sämige Paste entsteht. Lachs filetieren. Die beiden Lachsfilets mit der Haut nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. In einem Topf mit Salzwasser die Blumenkohlröschen garen. In der Zwischenzeit Zitronenmelisse abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Sauerrahm mit etwas Zitronenschale, einem Spritzer Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Lachsfilets auf der Fleischseite mit der gekochten Sojasaucen-Paste bestreichen und im Backofen bei vorgeheizter Oberhitze ca. 6 Minuten garen. Blumenkohl abschütten, kurz abschrecken, abtropfen und dann noch lauwarm mit dem angemachten Sauerrahm vermischen. Melissenblättchen fein schneiden und untermischen. Blumenkohlsalat auf Tellern anrichten, gegarten Lachs von der Haut zupfen und um den Salat legen. Mit Forellenkaviar ausgarnieren. Dazu passt mit Vinaigrette marinierter Rucola.

Martin Gehrlein 23. Juli 2012