

Teriyaki-Lachsforelle mit Auberginen-Kompott

Für 4 Personen

Auberginen:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	4 Stiele Zitronengras
4 Kaffir-Limettenblätter	1 EL Butter	1 TL Currypulver
100 ml Weißwein	100 ml trockener Wermut	200 ml klare Gemüsebrühe
1 EL helle Misopaste	Salz	Yuzusaft
100 ml ungesüßte Kokosmilch	700 g Aubergine	

Lachsforelle:

600 g Lachsforellenfilet	Mehl	Öl
2 EL Butter	1 Zweig Thymian	2 EL Teriyakisauce
1 EL gerösteter Sesam	2 Lauchzwiebeln	

Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zitronengras putzen, abbrausen, abtropfen lassen und sehr fein schneiden. Limettenblätter abbrausen, abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin farblos andünsten. Zitronengras und Currypulver mit die Pfanne geben, kurz mit anbraten. Weißwein, Wermut und Gemüsebrühe angießen.

Limettenblätter und Miso zugeben. Die Sauce um die Hälfte einkochen.

Sauce mit Salz, Yuzu und eventuell noch etwas Miso abschmecken. Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Kokosmilch zugeben und aufkochen.

Auberginen putzen, schälen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Auberginenwürfel in die Sauce geben, köcheln lassen, bis das Auberginenfleisch weich ist. Aubergine in der Sauce erkalten lassen.

Für das Fischfilet Filet kalt abbrausen, trocken tupfen. Eventuell noch vorhandene Gräten sorgfältig entfernen.

Filet in 4 Portionsstücke teilen, mit Küchenpapier trocken tupfen und die Hautseite leicht mehlieren.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Filets auf der Hautseite darin kross anbraten. Butter und Thymian zugeben. Die Herdplatte ausschalten. Filets wenden und 2 Minuten in der aufschäumenden Butter ziehen lassen.

Filet auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Hautseite mit Teriyakisauce einstreichen. Sesam aufstreuen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und in sehr feine Scheiben schneiden.

Das Auberginen-Kompott nochmals abschmecken, mit den anderen Zutaten anrichten und servieren.

Michael Kempf am 20. Juni 2017