

Marinierter Lachs vom heißen Teller mit Limone und Ingwer

Für 2 Personen

250 g Lachs, mit Haut	1 Limetten	1 Knolle Ingwer
100 ml Olivenöl	2 TL Senf	4 Radieschen
100 g Rucola	150 ml Balsamico-Essig	50 g Honig
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 230 Grad Grillstufe vorheizen. Den Balsamico mit dem Honig in einen Topf geben und auf die Hälfte einreduzieren. Einen Teller mit Senf dünn einstreichen. Den Lachs waschen, trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller verteilen. Die Schale von einer Limette reiben und den Limettenabrieb über den Lachs verteilen. Die Radieschen in kleine Stifte schneiden und verteilen. Ein kleines Stück Ingwer schälen, fein reiben und ebenfalls über dem Lachs verteilen. Den Rucola waschen, trocken schleudern, klein zupfen und verteilen. Anschließend die Limette halbieren, den Saft auspressen und über allem verteilen. Das Olivenöl gleichmäßig darüber geben. Einen Esslöffel Balsamicoreduktion über jeden Teller verteilen und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Teller für zwei bis drei Minuten gratinieren.

NN am 11. September 2009