

Gebratenes Sashimi vom Lachs mit Weihnacht-Kruste

Für 2 Personen

2 Lachsfilets, a 120 g	0,5 Stange Zimt	2 Sternanis
2 Nelken	10 Pfefferkörner, schwarz	1 TL Koriandersaat
250 g Rotkohl, roh	4 Orangen, unbehandelt	20 ml Apfelessig
1 TL Zucker	1 EL Traubenkernöl	100 ml Sojasoße
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Sojasoße in eine Dipschale füllen. Den Zimt, Sternanis, die Nelken, die Pfefferkörner und die Koriandersaat fein mahlen. Den Lachs waschen und trocken tupfen und salzen. Mit einer Seite in die Gewürzmischung drücken und auf dieser Seite in einer Pfanne in Sonnenblumenöl ganz kurz anbraten. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Einige Zesten von den Orangen reißen, anschließend halbieren und pressen. Den Rotkohl vom Strunk und den äußeren Blättern befreien und in hauchfeine Streifen schneiden. Zucker, Salz, Apfelessig, Traubenkernöl und Pfeffer dazugeben und das Ganze darin marinieren. Den Orangensaft auf ein Drittel reduzieren und dazugeben. Abschließend einige Orangenzesten hinzufügen. Das gebratene Sashimi vom Lachs zusammen mit dem Rotkohl anrichten und den Soja-Dip dazu reichen.

Steffen Henssler am 11. Dezember 2009