

Lachs-Praline mit Zitronengras-Sabayon, Spitzkohl-Salat

Für zwei Personen

Für die Lachspraline:

200 g Lachsfilet	2 Blätter Frühlingsrollenteig	1 TL gerösteter Sesam
$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	1 Orange, Abrieb	600 g Butterschmalz
grobes Meersalz	Butterschmalz	

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	4 EL weißer Aceto Balsamico	50 g Cashewkerne
$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	Zucker	4 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zitronengras-Sabayon:

1 Stiel Zitronengras	200 ml trockener Weißwein	2 Schalotten
1 Zitrone	2 Zweige Thymian	4 Eier, Eigelb
Zucker	Salz	

Für die Lachspraline:

Den Lachs in 5 x 5 mm kleine Würfel schneiden. Sesam, Curry und Orangenabrieb zum Lachs geben, mit Meersalz abschmecken und zu zwei gleichgroßen Pralinen formen.

Den Frühlingsrollenteig in dünne Streifen schneiden, die Lachskugeln damit einrollen und gut andrücken.

Die Pralinen in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz schwimmend goldbraun und kross fritieren. Die Kugeln mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Cashewkerne in einer Auflaufform im Ofen ca. 10 Minuten braun rösten, aus dem Ofen nehmen und grob zerstoßen.

Den Koriander abrausen, trockenwedeln, die Blättchen von den Zweigen zupfen und fein schneiden.

Vom Spitzkohl den Strunk entfernen, Kohl in sehr dünne Streifen schneiden, eine gute Prise Salz und Essig zugeben und mit den Händen kräftig durchkneten. Profi-Tipp: So bricht die Zellstruktur des Kohls auf und dieser wird zart und mürbe.

Koriander, Cashewkerne und Rapsöl dazugeben und mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zitronengras-Sabayon:

Das Zitronengras mit dem Messerrücken anklopfen und in grobe Stücke schneiden. Die Schale der gewaschenen Zitrone mit einem Sparschäler abziehen und den Saft auspressen. Schalotten abziehen und grob schneiden.

Den Weißwein in einen kleinen Topf geben und mit der Schale und dem Zitronensaft, Thymian, Zitronengras, Schalotten und 1 TL Zucker aufkochen. In etwa auf die Hälfte reduzieren lassen.

Den Sud durch ein feines Sieb in einen Anschlagkessel passieren, etwas abkühlen lassen, mit vier Eigelben mischen, mit einem Schneebesen über einem Wasserbad zu einer schaumigen Sabayon aufschlagen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Den Spitzkohlsalat in der Mitte des Tellers anrichten, die gebackene Lachspraline darauf setzen, mit der Sabayon rundum beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 26. Mai 2017