

Geflämmter Lachs: 'asiatisch', 'mediterran', 'deutsch'

Für zwei Personen

Für den Lachs:

1 Lachsfilet ohne Haut à 300 g 1 EL neutrales Pflanzenöl Meersalz

Für die asiatische Variante:

4 EL geröstetes Sesamöl 1 Limette 1 Prise Piment-d'Espelette

Für die mediterrane Variante:

2 EL sämiger Aceto Balsamico 1 Zitrone 2 Zweige Basilikum

4 EL Olivenöl

Für die deutsche Variante:

1 EL geriebener Meerrettich 1 Zitrone $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

4 EL Rapsöl

Für den Lachs:

Das Lachsfilet in gleich große Tranchen schneiden, auf ein geöltes Backblech legen und kurz mit einem Bunsenbrenner abflämmen, sodass sich an der Außenseite des Fisches Röstaromen entwickeln.

Für die asiatische Variante:

Die vorbereiteten Lachstranchen mit geröstetem Sesamöl einpinseln und mit Meersalz, Abrieb einer Limette und dem Piment d'Espeltte bestreuen.

Auch andere Variationen lassen sich durch den Austausch der Komponenten hervorragend mit dem Lachs kombinieren!

Für die mediterrane Variante:

Die vorbereiteten Lachstranchen mit Olivenöl einpinseln, mit Meersalz, Abrieb einer Zitrone und fein geschnittenen Basilikumblättchen bestreuen und mit etwas sämigem Aceto Balsamico beträufeln.

Für die deutsche Variante:

Die vorbereiteten Lachstranchen mit Rapsöl einpinseln und mit Meersalz, Abrieb einer Zitrone, fein geschnittenem Schnittlauch und einigen Meerrettichfäden bestreuen. Den geflämmten Lachs: „asiatisch“, „mediterran“ und „deutsch“ auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 26. Mai 2017