

Kohlrabi-Spargel-Salat mit gezupfter Räucherforelle

Für zwei Personen

Für den Salat:

10 Stangen grüner Spargel	1 kleiner Kohlrabi	4 Radieschen
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 Chilischoten
2 EL geröst., Sesamsamen	2 EL geröst., Erdnüsse	1 Stück Ingwer
2 EL Sojasauce	2 EL Fischsauce	2 EL Squidsauce
2 Tropfen geröst. Sesamöl	6 Zweige Koriander	

Für die Forelle:

2 Räucherforellen-Filets	1 Bio-Limette
--------------------------	---------------

Für den Salat:

Den Ingwer waschen, trockentupfen und reiben. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und hacken. Aus Sojasauce, Fischsauce, Squidsauce, Ingwer und Knoblauch eine Marinade herstellen. Rote Zwiebeln abziehen, dünn schneiden und darin einlegen.

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in Sesamöl heiß und kurz anbraten. Kohlrabi schälen, in dünne Blättchen hobeln und einmal mit durch die Pfanne laufen lassen. Alles zusammen mit den Zwiebeln vermischen und anrichten. Radieschen waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Salat mit Radieschen-Scheiben, Erdnüssen, Sesam und Koriander dekorieren und die marinierte Forelle darauf anrichten.

Für die Forelle:

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Räucherforelle mit einer Gabel zupfen und mit Limettensaft- und abrieb marinieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 28. Mai 2021