

Süßsaurer Rote-Bete-Lachs mit gebratenen Pilzen

Für zwei Personen

Für den Rote-Bete-Lachs:

200 g Lachsfilet, ohne Haut	2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
30 g Ingwer	1 Zitrone	1 Orange
60 g Rosinen	300 ml Rote-Bete-Saft	4 cl Essig
Pflanzenöl	Salz	

Für die Walnüsse:

60 g Walnüsse	1 kleine Chilischote	70 g Zucker
200 ml Pflanzenöl		

Für die Pilze:

150 g gemischte Pilze	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Petersilie	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Rote-Bete-Lachs:

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer in Würfel schneiden. Die Schale einer halben Orange und Zitrone jeweils abziehen.

In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Orangenschale und Zitronenschale zusammen anbraten. Alles salzen und mit Essig ablöschen. Mit Rote Bete Saft aufgießen und Rosinen dazugeben, alles einkochen lassen. Mit Salz würzen.

Den Lachs waschen, trockentupfen und in den süßsauren Rote-Bete-Sud geben. Bei 70 Grad Temperatur in der Flüssigkeit gar ziehen lassen, so dass der Fisch von innen noch rosa ist.

Für die Walnüsse:

Für den Karamell den Zucker mit 150 ml Wasser aufkochen und leicht karamellisieren lassen. Eine halbe Chilischote entkernen, fein hacken und zum Karamell geben. Walnusskerne dazugeben und darin kochen lassen.

Sobald sie leicht gebräunt sind, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Danach auf Backpapier verteilen, bis der Karamell fest ist. Danach in heißem Pflanzenöl kross ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Rest der Chili gehackt über die Walnüsse streuen.

Für die Pilze:

Pilze in einer Pfanne in Öl braten. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Beides zu den Pilzen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, hacken und unterheben.

Gebratene Pilze auf Tellern anrichten und den Rote-Bete-Lachs mit den Rosinen und Zwiebeln darauf geben. Walnüsse darüber streuen, mit übriger Petersilie garnieren und servieren.

Johann Lafer am 30. Dezember 2021