

Lachs-Filet im Kartoffel-Mantel, Garnelen-Frühlingsrolle

Für 4 Personen

Für Lachsfilet:

4 Stück Lachsfilet, a 150 g	2 Kartoffeln, groß	600 g Garnelen
1 Bund Koriander	5 Stück Frühlingszwiebel	2 EL Sesamöl
1 Glas Currypaste	1 Tube Wasabi	200 ml Sojasoße
Öl	Salz	Pfeffer

Für Zitronenbutter:

300 ml Weißwein	500 g Butter	1 Zitrone
Pfefferkörner	Lorbeerblätter	

Lachsfilet:

Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, danach von allen Seiten dünn mit Wasabi einstreichen. Die Kartoffeln durch eine Gemüsespaghettimaschine drehen und den Fisch damit einwickeln. In einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten und dann auf kleiner Flamme gar ziehen lassen. Sojasoße, Currypaste und etwas Salz und Pfeffer vermengen. Die Garnelen hacken. Koriander zupfen, hacken und zu der Garnelenmasse geben. Frühlingszwiebel klein schneiden und mit dem Sesamöl dazugeben und vermengen. Mit der Salz-Pfeffer-Sojasoße-Currypaste abschmecken. Die Masse in Frühlingsrollenblätter einwickeln und in heißem Öl frittieren.

Zitronenbutter:

Weißwein mit Pfefferkörnern und Lorbeer reduzieren auf 200 Milliliter, passieren und die kalte Butter einmixen. Den Saft der Zitrone auspressen, dazugeben und fertig!

Steffen Henssler am 04. Juli 2008