

Glasierter Mohn-Lachs auf Shiitake-Pak-Choi Gemüse

Für 4 Personen

Mohn-Lachs:

4 Lachsfilets, a 160 g	1/2 Zitrone	1 EL Sojasoße, hell
1 Ei	100 g Mohnsamen	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Shiitake-Pak-Choi Gemüse:

1 Zehe Knoblauch	1 EL Ingwer	200 g Shiitake Pilze
2 Karotten	2 Frühlingszwiebeln	2 Pak-Choi
2 EL Sojasoße	1/2 Limone	3 EL Cashewnüsse, geröstet
Olivenöl	Salz	

Zitronengrasbutter:

2 Stangen Zitronengras	100 g Butter, zimmerwarm	Meersalz
------------------------	--------------------------	----------

Mohn-Lachs:

Den Saft der Zitrone auspressen. Lachs mit Zitronensaft und Sojasoße marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß in einem tiefen Teller verquirlen. Fisch mit Hautseite in Eiweiß, dann auf Mohn geben und gut andrücken. In heißem Olivenöl auf jeder Seite circa drei Minuten braten.

Shiitake-Pak-Choi Gemüse:

Den Saft der Limone auspressen. Knoblauch und Ingwer fein hacken und in Olivenöl andünsten. Shiitake vom Stamm befreien und dazu geben. Karotte, Frühlingszwiebeln und Pak-Choi sehr fein schneiden. Fünf Minuten mitdünsten. Mit Sojasoße und Limonensaft ablöschen, salzen und mit gerösteten Cashewnüssen bestreuen.

Zitronengrasbutter:

Zitronengras putzen und sehr fein hacken. Die Butter schaumig schlagen und das fein gehackte Zitronengras unterheben. Mit Meersalz abschmecken. Lachs auf dem Gemüse anrichten, dazu die Zitronengrasbutter servieren.

Andreas C. Studer am 23. Oktober 2009