

Roh mariniertes Lachs afrikanisch

Für 4 Personen

800 g Lachs, ohne Haut	1 Schote Chili, groß, rot	2 Stangen Frühlingslauch
2 Limonen, unbehandelt	4 EL Olivenöl	4 EL Joghurt
0,5 TL Quatre-Épices	4 Blatt Frühlingsrollenteig	3 EL Butterschmalz
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Lachs in dünne Tranchen schneiden, vier Teller damit belegen und kalt stellen. Den Frühlingslauch putzen und in Scheiben schneiden. Die Limonen-Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Chili fünf Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, abgießen und in eine Schüssel geben. Mit Frühlingslauch, Limonensaft und -abrieb, Olivenöl und Salz vermischen und gleichmäßig auf dem Lachs verteilen. Den Joghurt mit Salz, Quatre-Épices und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken und ebenfalls auf den Lachs träufeln. Die Frühlingsrollenteigblätter in Streifen schneiden, in Butterschmalz ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Noch warm auf den Lachs geben und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 11. Juni 2010