

Lachs-Rosen auf weißem Rettich mit Salbei-Chips

Für 4 Personen

2 Rettiche, rund	1 Bund Radieschen	40 g Zucker
30 ml Balsamico bianco	50 ml Weißwein	2 Kartoffeln, festkochend
1 Bund Salbei	30 ml Sojasoße	20 ml Olivenöl
1 Limette, unbehandelt	300 g Räucherlachs	150 g Rucola
Salz, Pfeffer, schwarz	Fett	

Die Rettiche schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. 30 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und anschließend mit Balsamico und Weißwein ablöschen. Die Rettich- und Radieschenscheiben zugeben und etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis der Zucker gelöst ist. Das Ganze anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. In jede Scheibe vier Schlitz von jeweils einem Zentimeter schneiden. Je ein Salbeiblatt durchziehen und die Kartoffeln im heißen Fett goldbraun ausbacken. Die Scheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Die Schale der Limette abreiben, den Saft pressen. Nun die Sojasoße mit Olivenöl, Limettenschale und Limettensaft mischen. Mit einer Prise Salz, Pfeffer und 10 Gramm Zucker würzen. Die Räucherlachsscheiben zu einer Rosenblüte zusammenrollen. Den Rettich und Rucola auf Tellern anrichten, die Lachsrosen darauf verteilen, mit der Marinade bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu die Chips servieren.

Johann Lafer am 30. Januar 2010