

## Asiatische Fisch-Röllchen mit Rettich-Salat

### Für 4 Personen

3 Zehen Knoblauch	0,5 Knolle Ingwer	2 Schalotten
1 Chilischote, rot	1 Limette, unbehandelt	60 ml Sojasoße, hell
20 g Akazienhonig	130 ml Olivenöl	4 Lachsforellenfilets
8 Scheiben Speck, dünn	2 Rettiche, weiß	2 Stangen Frühlingsslauch
1 Ciabatta	Salz	Pfeffer, weiß

Den Grill auf circa 120 Grad erhitzen. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Vom Ingwer ein 20 Gramm schweres Stück abschneiden, dieses schälen und fein reiben. Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Die Schale der Limette fein abreiben, den Saft auspressen. Die vorbereiteten Zutaten mit Sojasoße, Honig, 60 Millilitern Olivenöl, Limettensaft und -schale vermischen. Die Lachsforellenfilets von der Haut befreien und entgräten. Anschließend gründlich waschen, trockentupfen und in eine flache Form legen. Mit der zubereiteten Marinade begießen, abdecken und 20 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Dabei etwas Marinade aufsparen. Acht Stücke Alufolie (circa 20 Zentimeter Länge) mit etwas Olivenöl bestreichen. Jedes Forellenfilet auf zwei Scheiben Speck legen, mit Pfeffer würzen und aufrollen. Auf die Alufolie geben und darin wie ein Bonbon einwickeln. Die Alufolie an den Seiten fest verschließen und in einen Dämpfeinsatz legen. Im Dampfgarer etwa 15 Minuten bei 75 Grad garen. Den Rettich schälen und mithilfe eines Gemüseschälers in lange, dünne Streifen schneiden. In einer Schüssel mit der restlichen Marinade und dem restlichen Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Frühlingsslauch putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und unter den Salat mischen. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und kurz von jeder Seite auf dem Grill anrösten. Die Forellenröllchen aus der Folie lösen, auf dem Rettichsalat anrichten und mit dem Brot servieren.

Johann Lafer am 17. Juli 2010