

Sashimi vom Lachs 'Christmas Style'

Für 2 Personen:

200 g Lachsfilet	2 Sternanis	1 Zimtstange
1 EL Rosa Beeren	1 TL schwarze Pfefferkörner	
110 g Bitter-Orangenmarmelade	60 ml Reissig	60 ml Limettensaft
60 ml Orangensaft	1 Knoblauch	1 Ingwer
1 EL Zucker	100 ml Olivenöl	1/4 Spitzkohl
1/2 Zitrone	1 EL Gewürzöl	Sanddorn-Zitrone
2 EL Bratöl	1 Msp. Salz	2 TL Kresse

Ingwer und Knoblauch fein reiben und mit Bitterorangenmarmelade, Reissig, Limettensaft, 1 EL Zucker, 1 Stück Sternanis, $\frac{1}{2}$ Zimtstange und Orangensaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Sauce auf ca. $\frac{1}{4}$ Liter einkochen.

Währenddessen $\frac{1}{2}$ Zimtstange, 1 Stück Sternanis, Pfefferkörner und Rosa Beeren in einem Mörser zu einer feinen Gewürzmischung mahlen. Das Lachsfilet von einer Seite salzen und mit der kompletten Gewürzmischung bestreuen.

Die gewürzte Seite vom Lachs in heißem Bratöl eine 1/2 Minute anbraten. Das Lachsfilet nach dem Braten mit der Fleischseite auf ein Brett legen, damit die Hitze entweichen kann und die Kruste hart bleibt.

Die Orangensauce von der Hitze nehmen, Zimtstange und Sternanis aus der Sauce nehmen und die Sauce kurz auskühlen lassen. Anschließend 5 EL Olivenöl unterrühren.

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, salzen und mit Zitronensaft, 1 EL Olivenöl und dem Gewürzöl Sanddorn-Zitrone marinieren.

Den Lachs auf der Kruste liegend in dünne Scheiben schneiden. Den Spitzkohl auf zwei Teller verteilen, das Lachssashimi überlappend darauf anrichten und mit der Orangensauce beträufeln. Mit der Kresse garnieren.

Steffen Henssler am 30. November 2021