

Süß-saurer Radieschen-Salat mit gebackenen Lachs-Würfeln

Für 2 Personen

300 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Bund Radieschen	2 Frühlingszwiebeln
1 Zitrone, unbehandelt	1 Ei	1 TL süßer Senf
1 EL Schlagsahne	2 EL Mehl	3 EL Pankomehl
1 EL Zucker	2 EL Balsamico	2 EL Olivenöl
Rapsöl	Salz	Pfeffer, schwarz
Chiliflocken		

Die Radieschen putzen, von den Enden befreien und in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Radieschen darin kurz anschwitzen, mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Anschließend mit dem Balsamico ablöschen. Die Radieschen mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken und in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern und vom Strunk befreien, in feine Ringe schneiden, zu den Radieschen geben und untermischen. Den Salat etwa zehn Minuten ziehen lassen. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in sechs gleich große Würfel schneiden. Die Zitronenschale fein abreiben, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Lachswürfel mit Zitronensaft und abgeriebener Schale marinieren und mit Pfeffer würzen. Das Ei in eine Schale aufschlagen und mit dem Senf und der Sahne verquirlen. Die Lachswürfel zuerst mehlieren, durch das Ei ziehen und zuletzt im Pankomehl wenden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Lachswürfel ausbacken. Abschließend auf Küchenpapier abtropfen und mit Salz würzen. Die Lachswürfel mit dem Radieschensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 23. April 2010