

Teriyaki-Lachs auf Wasabi-Gurken-Salat

Für 4 Personen

Teriyaki-Lachs:

1 Zehe Knoblauch	1 TL Ingwer	1 Schote Chili
1 Limette	2 EL Sojasoße, hell	2 EL Ahornsirup
2 EL Reiswein	700 g Lachsfilet	10 Kubebenpfefferkörner
10 Pfefferkörner, rot	1 TL Rosenblätter	300 ml Fischfond
0,5 Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin	0,5 Bund Koriander
Salz	Lorbeerblätter	Olivenöl

Wasabi-Gurkensalat:

2 Gurken	2 Zwiebeln, rot	1 Zehe Knoblauch
0,5 TL Zucker	2 EL Crème-fraîche	1 Limette, unbehandelt
1 TL Wasabipaste	4 Zweige Koriander	Chili, aus der Gewürzmühle
Salz	Pfeffer	Koriandergrün

Teriyaki-Lachs:

Die Knoblauchzehe und die Chilischote fein würfeln, den Ingwer fein reiben. Den Saft der Limette auspressen. Knoblauch, Chili und Ingwer mit Limettensaft, Sojasoße, einem Esslöffel Ahornsirup und Reiswein vermischen. Die Kubebenpfefferkörner und die roten Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und in einem Mörser mit den getrockneten Rosenblättern grob zerstoßen. Alle Zutaten miteinander vermischen und das Lachsfilet darin einlegen. Den Fischfond mit einigen Lorbeerblättern, Basilikum, Rosmarin und Koriander in den Dämpftopf geben. Das Lachsfilet mit der Haut nach unten in den mit Olivenöl bestrichenen Dämpfeinsatz legen. Dämpfeinsatz auf den Dämpftopf legen und bei geschlossenem Deckel bei 60 bis 70 Grad circa 15 Minuten garen.

Wasabi-Gurkensalat:

Gurken waschen, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse auskratzen und die Gurkenhälften in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen. Knoblauch würfeln, Zwiebeln in sehr feine Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Chili aus der Gewürzmühle und Zucker würzen. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Crème-fraîche, Limettensaft und -schale sowie Wasabi unterrühren und zum Schluss den fein gehackten Koriander zufügen. Den Fisch vorsichtig von der Haut lösen, mit Salz würzen, in Stücke teilen und auf dem Wasabi-Gurken-Salat anrichten. Die übrig gebliebene Marinade mit einem Esslöffel Ahornsirup aufköcheln lassen und über den Fisch geben. Mit frischem Koriandergrün garnieren.

Johann Lafer am 18. Juli 2008