

Roh marinierter Wildlachs mit Wasabi-Rahmgurken

Für zwei Personen

Für den Wildlachs:

100 g roher Wildlachs

Olivenöl

1 Zitrone

Salz

$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel

Pfeffer

Für die Wasabi-Rahmgurken:

1 Salatgurke

60 g saure Sahne

3 EL weißer Balsamicoessig

1 TL Wasabi

1 EL Zucker

Salz, Pfeffer

Für die Vinaigrette:

2 Passionsfrüchte

50 ml Olivenöl

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Salz

1 TL Zucker

Gurke schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Die halbierten Gurkenhälften auf einer feinen Reibe reiben und leicht einsalzen. Anschließend gut ausdrücken und mit Zucker, Pfeffer, Balsamicoessig und saurer Sahne marinieren. Erst kurz vor dem Anrichten die Wasabipaste unterrühren.

Lachs waschen und trocken tupfen und in feine, vier Millimeter dünne Tranchen schneiden. Die Zitrone abbrausen und Zesten runter reiben. Mit Salz, Pfeffer, Abrieb der Zitrone und Olivenöl würzen.

Die Passionsfrüchte halbieren und aushöhlen. Schnittlauch waschen, trocken wedeln und zwei Esslöffel fein schneiden. Passionsfrucht zusammen mit Schnittlauch, Salz, Zucker und Olivenöl zu einer Vinaigrette verarbeiten.

Lachs auf Wasabigurken auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Kerbel waschen und trocken wedeln. Blätter abzupfen, fein schneiden, darüber streuen und servieren.

Alexander Kumptner am 12. August 2016