

Frisch geräucherter Ostsee-fisch auf Wasabi-Gurken-Salat

Für vier Portionen

20 g Hefe, frisch	300 ml Wasser, lauwarm	450 g Weizenmehl, Typ 550
50 ml Olivenöl	1 EL Honig	1 TL Salz
3 EL Olivenöl	4 Ostseefisch-Filets	2 Zitronen, unbehandelt
6 Zweige Thymian	5 Zweige Rosmarin	2 Knoblauchzehen
2 EL Sonnenblumenöl	1 Salatgurke	100 g Joghurt
1 EL Wasabipaste	1 Bund Dill	Mehl, Zucker, Salz
Meersalz, Pfeffer		

Die Hefe und das lauwarme Wasser in einer Schüssel verrühren. Anschließend das Mehl dazusieben. Das Olivenöl, den Honig sowie einen Teelöffel Salz zugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verkneten. In einer Schüssel abgedeckt 30 Minuten aufgehen lassen. Den Teig anschließend auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kräftig kneten. Den Teig nun halbieren und auf zwei Terrakottaschalen (saubere Terrakotta- Blumenuntersetzer, Ø circa 30 cm) zu Fladen ausbreiten. Mit drei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Weitere 15 Minuten gehen lassen. Anschließend auf dem Grill bei indirekter Hitze 15 bis 20 Minuten grillen. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Hautseite nach außen aufrollen und mit Zahnstochern feststecken. Die Zitronenschale einer Zitrone mit einem Sparschäler abschälen. Die Thymian- und Rosmarinzweige, die Zitronenschale sowie die halbierten Knoblauchzehen in die Mitte der Röllchen stecken. Die Röllchen mit dem Sonnenblumenöl einpinseln. Den Boden eines Tischräucherofens mit 150 Gramm Räuchermehl bedecken. Den Räucherofen auf 220 Grad aufheizen und das Räuchermehl zehn Minuten anröchern. Ein in den Räucherofen passendes Blech mit Alufolie einschlagen. Die Röllchen auf das Blech legen, und für fünf bis acht Minuten in den Räucherofen (je nach Dicke der Filets) geben, bis sie schön glasig sind. Die Gurke waschen, schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit Hilfe eines Löffels auskratzen. Das Gurkenfleisch in dünne Scheiben bzw. Streifen hobeln und in eine Schüssel geben. Die Schale der zweiten Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Anschließend den Joghurt mit der Wasabipaste, dem Zitronensaft sowie der Zitronenschale verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Gurken damit marinieren. Abschließend den Dill waschen, trockenschleudern, fein hacken und unter die Gurken mischen. Das fertige Brot in Stücke schneiden und zusammen mit den geräucherten Filets und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 30. Juni 2012