

Scharf angebratener Lachs, Radicchio, Teriyaki-Soße

Für 2 Personen

2 Lachsfiletscheiben a 250 g	1 Radicchio	8 Scheiben Bacon
1 Bund Majoran	100 g Pinienkerne	50 ml Mirin
100 ml Geflügelfond	50 ml Sojasoße	3 EL Balsamico-Essig
7 g Speisestärke	50 g Zucker	7 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Mirin in einem Topf 15 Sekunden stark kochen. Den Geflügelfond, die Sojasoße und 50 Milliliter Wasser zusammen mit dem Zucker dazu geben und zwei Minuten köcheln lassen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Soße damit binden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Radicchio von den äußeren Blättern sowie vom Strunk befreien und in der Pfanne auf jeder Seite eine Minute anbraten. Anschließend herausnehmen und in eine Schüssel geben. Den Bacon ebenfalls in der Pfanne ausbraten und in die Schüssel geben. Die Majoranblätter abzupfen und klein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und zusammen mit dem Majoran in die Schüssel geben, drei Esslöffel Olivenöl und drei Esslöffel Balsamico-Essig dazugeben und mit Salz abschmecken. Die Lachsfiletscheiben waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl auf jeder Seite etwa drei Minuten scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs mit dem Radicchio-Salat und der Teriyaki-Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Frederik Schlemmer am 07. Januar 2010