

Kokosbutter-Lachs auf Rahm-Spargel

Für zwei Personen

200 g Lachsfilet, ohne Haut	100 g grüner Spargel	300 g weißer Spargel
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	1 Limette
1 Knolle Ingwer	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Koriander
30 g Koriandersamen	100 g Kokosflocken	100 g Pankomehl
50 g Palmzucker	100 g Butter	250 g Crème-fraîche
1 EL Fischsoße	Butter, Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den grünen und weißen Spargel putzen. Je zwei Stangen grünen und weißen Spargel schälen und der Länge nach vierteln. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in Tranchen schneiden. Die Lachstranchen mit Salz, Zucker und Koriandersamen würzen, dann die Tranchen mit dem geviertelten Spargel grün-weiß piercen bzw. durchstechen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kokosflocken und das Pankomehl goldgelb anbraten. Dann die knusprige Kokosbutter über die gepiercten Lachstranchen geben und zum Garen circa acht Minuten in den Backofen geben. Für die Spargel-Nham-Yhim-Soße zwei bis drei Stangen Spargel so lange schälen, bis der Spargel weg ist. Die Spargelschalen in kaltes Zuckerwasser legen, damit sich die Schalen kringeln. Den Koriander zupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein hacken. Alles zusammen mit der Squidsoße, etwas Limettenabrieb, dem Palmzucker, Chili und etwas Salz in den Mörser geben und mörsern. Anschließend den Spargel darin marinieren. Den restlichen Spargel schälen und schräg in Stücke schneiden. Mit Salz und Zucker würzen und mit etwas Butter zugedeckt in einem Topf circa fünf Minuten bei mittlerer Hitze garen. Die Crème-fraîche darunter rühren und den geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Den Lachs aus dem Ofen auf Tellern anrichten und mit dem marinierten und dem Rahmspargel servieren.

Christian Harzheim am 26. Juni 2012