

Lachs mit Honig-Soja-Soße, Feldsalat und Erdnuss-Pesto

Für zwei Personen

Für den Lachs:

| | | |
|------------------------|---------------|------|
| 2 Stücke Lachs à 250 g | 1 EL Olivenöl | Salz |
| schwarzer Pfeffer | | |

Für das Erdnuss-Pesto:

| | | |
|-------------------------|----------------------------|----------------|
| 1 Knoblauchzehe | 1 EL Weißweinessig | 4 EL Sojasauce |
| 75 g gesalzene Erdnüsse | 1 EL flüssiger Bienenhonig | Pfeffer |

Für den Salat:

| | | |
|--------------------|--------------------|------------------------------|
| 30 g Feldsalat | 3 EL Weißweinessig | $\frac{1}{2}$ Bund Koriander |
| 1 rote Chilischote | 3 EL Zucker | 3 EL Olivenöl |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Für das Erdnuss-Pesto den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Erdnüsse im Mörser zerstoßen.

Anschließend den Knoblauch und die zerstoßenen Erdnüsse in einer Schüssel zusammen mit dem Honig, der Sojasauce und dem Weißweinessig zu einer homogenen Masse verrühren. Zuletzt mit Pfeffer abschmecken.

Den Lachs abspülen und trockentupfen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Lachs auf der Haut vier Minuten anbraten, bis dieser kross ist. Den Fisch wenden, kurz auf der anderen Seite anbraten. Anschließend das Erdnuss-Pesto darüber geben und warmstellen.

Für den Salat den Feldsalat waschen, trockenschleudern und zupfen.

Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Den Koriander waschen, trockentupfen und fein hacken. Die gehackte Chilischote zusammen mit dem Koriander im Mörser zerstoßen. Mit drei Esslöffeln Olivenöl zu einer gleichmäßigen Masse verrühren und mit Weißweinessig und einer Prise Zucker abschmecken.

Den Lachs zusammen mit dem Erdnuss-Pesto und dem Feldsalat auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Sandra Kocks am 21. April 2015