

Lachs-Praline, Avocado-Mango-Füllung, Tempura-Spargel

Für zwei Personen

Für die Lachspraline:

200 g frisches Lachsfilet	1 Avocado	1 Mango
2 Limetten	1 kl. Knolle Ingwer	1 rote Chilischote
1 Bund Koriander	2-3 EL Sojasauce	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Wasabischaum:

150 ml Sahne	100 ml Sojamilch	200 ml Gemüsefond
50 ml Französischer Wermut	100 ml Apfelsaft	2 EL Weißweinessig
2 Zweige Thymian	5 TL Wasabi	

Für den Spargel:

200 g grüner Spargel	1 Ei	4 EL Weißweinessig
50 ml trockener Weißwein	150 ml Eiswasser	100 g Mehl
2 TL rosenscharfes Paprikapulver	Koriandersamen	Öl, Salz, Pfeffer, Shisokresse

Für das Lachscarpaccio den Lachs in dünne Scheiben schneiden. Eine kleine runde Tasse mit Frischhaltefolie auslegen und mit Olivenöl bepinseln. Den Boden und die Seiten der Tasse mit den Lachsstreifen belegen.

Anschließend die Avocado und die Mango schälen, kleinschneiden und vermengen.

Die Limette waschen, halbieren und auspressen. Den Ingwer schälen und kleinschneiden. Die Chili waschen, der Länge nach aufschneiden und von Kernen und Scheidewänden befreien. Alles kleinschneiden.

Den Limettensaft mit der Sojasauce und dem Mango-Avocado-Gemisch vermengen. Anschließend mit dem Ingwer, Chili, Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Koriander fein hacken und ebenfalls unter das Gemisch geben und in die Tassen auf die Lachsstreifen füllen. Mit den überlappenden Lachsenden verschließen.

Für den Wasabischaum den Gemüsefond mit dem Apfelsaft, einem Schuss Weißweinessig dem Wermut und zwei Thymianzweigen in einem Topf aufkochen und anschließend neben dem Herd ziehen lassen. Den Wasabi einrühren. Die Zweige entfernen. Anschließend den Wasabischaum durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren und salzen. Vor dem Anrichten erneut erhitzen und mit Sahne und Milch verfeinern. Die Flüssigkeit mit dem Pürierstab aufschäumen.

Für den grünen Spargel einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Den Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Anschließend den Spargel zwei Minuten in Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken.

Für den Spargelteig das Ei mit dem Weißwein, dem Mehl, dem Paprikapulver und dem Weißweinessig verquirlen. Etwas Eiswasser hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Koriander abschmecken.

Eine tiefe Pfanne mit reichlich Olivenöl erhitzen. Anschließend den Spargel durch den Teig ziehen und in der heißen Pfanne goldgelb ausbacken. Dann die Spargelstangen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Lachspraline auf die Teller stürzen, mit Olivenöl bepinseln und mit Shisokresse garnieren. Den Spargel kreuzweise auf Tellern anrichten, den Schaum kreisrund drumherum verteilen und servieren.

Jenny Höhne am 21. April 2015