

# Lachs-Schnitte mit Koriander und Wasabi-Kartoffel-Püree

## Für 4 Personen

800 g Lachsfilet mit Haut	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 kg mehligk. Kartoffeln	200 ml Milch	80g Butter
Muskat	1 TL Wasabi	2 TL Reisessig
Saft von 1 Limette	1 TL Ingwersirup	3 EL Sesamöl
2 Stiele frischer Koriander	1 rote Paprika	2 Tomaten

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser garen. Abgießen und ausdämpfen lassen. In der Zwischenzeit die Milch aufkochen und die Butter dazugeben. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln mit der Milch und der Butter verrühren. Mit Salz, etwas Pfeffer, Muskat und dem Wasabi abschmecken. + Den Lachs in vier schöne Stücke schneiden. Den Fisch in etwas Olivenöl marinieren und ca. 2 Minuten in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite anbraten. Temperatur herunterschalten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und langsam nur auf der Hautseite garziehen lassen. Für die Vinaigrette den Reisessig mit Limettensaft und Ingwersirup verrühren. Das Sesamöl langsam dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Koriander abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen in feine Streifen schneiden. Paprika und Tomaten putzen, halbieren und entkernen. Paprika und Tomate in feine Würfel schneiden. Mit dem Koriander unter das Dressing mischen. Dressing in eine Schale geben und die Lachschnitten darin marinieren. Mit dem Wasabi-Kartoffelpüree anrichten. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Karlheinz Hauser am 19. August 2013