

Mit Honig glasierter Lachs, Gurken-Salat und Pesto

Für 2 Personen

2 Lachsfilets, a 160 g, mit Haut	1 Salatgurke	200 g Süßkartoffeln
75 g gesalzene Erdnüsse, Dose	1 TL Wasabipaste	100 g mehligk. Kartoffeln
1 unbehandelte Limette	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
250 ml ungesüßte Kokosmilch	100 ml Gemüsefond	25 g Butter
25 g Sahne	50 ml Milch	4 EL Sojasoße, hell
2 EL Weißweinessig	1 EL flüssiger Honig	1 EL Zucker
1 TL Speisestärke	1 Bund frischer Koriander	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Süßkartoffeln schälen und in ein wenig Wasser gar kochen. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Schüssel mit dem Honig, einem Esslöffel Weißweinessig, der Sojasoße und etwas Pfeffer verrühren. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in Olivenöl auf der Hautseite scharf anbraten, bis die Haut kross ist. Anschließend wenden, kurz weiterbraten, mit der Soße übergießen und im Backofen warm stellen. Die Gurke schälen, längs vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die Gurkenstreifen leicht zuckern und Wasser ziehen lassen. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und fein hacken. Die Korianderblätter zupfen und gemeinsam mit den Erdnüssen, der Chili, einigen Esslöffeln Olivenöl und etwas Essig im Mixer pürieren. Die Limettenschale abreiben und den Saft auspressen. Die Süßkartoffeln abgießen und zerstampfen. Anschließend die Milch, die Sahne, und die Butter unterrühren und mit Salz, etwas Muskatabrieb, dem Limettensaft und den Limettenzesten abschmecken. Für den Wasabischaum die Kokosmilch mit dem Gemüsefond, der Speisestärke und der Wasabi-Paste verrühren und in einem Topf bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Abschließend das Ganze mit dem Stabmixer schaumig aufmixen. Den Lachs mit dem Kartoffel-Püree und dem Pesto auf den Gurkenstücken auf Tellern anrichten und mit dem Wasabischaum garnieren.

Kathrin Müller am 24. Juni 2010