

Lachs-Filet im Nori-Mantel auf Wasabi-Püree

Für 2 Personen

2 Lachsfilets a 180 g, ohne Haut	2 Streifen Nori Algen-Blätter	1 Rispe Cherrytomaten
1 unbehandelte Zitrone	500 g mehlig. Kartoffeln	20 g Ingwer
20 g Basilikum	1 EL Wasabi Erdnüsse	2 EL Wasabipaste
3 EL gesalzene Butter	2 EL Milch	2 EL flüssiger Honig
1 EL Olivenöl	1 TL Honig	Salz
schwarzer Pfeffer		

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Wasabi-Püree, die Kartoffeln geschält und klein gewürfelt im Salzwasser zum Kochen bringen und bei mittlerer Temperatur garen. Inzwischen für die Rispen Tomaten, das Olivenöl, den Zucker, das Basilikum, Salz und Pfeffer verrühren, über die Rispen Tomaten gießen und 10 Minuten bei 180 Grad in den Backofen geben. Die Kartoffeln abgießen und in den warmen Topf zurückgeben. Die Kartoffeln zerstampfen, warme Butter, und nach und nach heiße Milch hinzufügen, umrühren und mit dem Mixstab leicht pürieren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Anschließend die Wasabipaste unterheben und vorsichtig salzen. Anschließend ein wenig Schale von der Zitrone abreiben und beiseite stellen. Ein wenig Olivenöl in der Pfanne erhitzen, das Lachsfilet mit der Hautseite nach unten zwei Minuten bei mittlerer Hitze braten, wenden und anschließend noch eine halbe Minute braten. Den Ingwer schälen, raspeln und mit dem Honig vermengen. Anschließend den Honig auf die Oberseite des Lachsfilets streichen, dann herausnehmen und den Lachs in einem Nori-Blatt einwickeln. Ein wenig pfeffern. Den eingewickelten Lachs mit der Restwärme zugedeckt in der Pfanne ruhen lassen. Der Lachs sollte innen noch fast roh sein. Das Wasabipüree auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Wasabi Erdnüssen bestreuen, die Lachsfilets drauf anrichten und mit den Rispen Tomaten, den frischen Basilikumblättern und dem Zitronenabrieb garnieren.

Marlene Lauda am 27. September 2010