

Teriyaki-Lachs, Chili-Kartoffel-Püree, Wasabi-Gurken

Für zwei Personen

Für den Teriyaki-Lachs:

2 Lachsfilets à 150 g	6 EL Mehl	5 EL Pfefferkörner
7 EL Teriyaki-Sauce	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

400 g mehligk. Kartoffeln	40 g Butter	50 ml Kokosmilch
1 rote Chilischote, groß	Salz, Pfeffer	

Für die Wasabi-Gurken:

1 Salatgurke	1 Schalotte	1 Bund Dill
3 EL Crème-fraîche	1 EL Butter	4 TL Wasabi
150 ml französischer Wermut	7 EL Teriyaki Sauce	Meersalz, Pfeffer

Den Backofen auf 170 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser weich kochen lassen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und salzen. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen, die Hautseite damit bestreuen und andrücken. Die Filets anschließend im Mehl wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Lachs erst auf der Fleischseite anbraten, anschließend wenden und auf der Hautseite ebenfalls kurz anbraten. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und für einige Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und mit der Teriyaki-Sauce beträufeln. Für die Wasabi-Gurken die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Gurke schälen, entkernen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Die Gurke zugeben, salzen und kurz dünsten, mit dem Wermut ablöschen und einige Minuten köcheln lassen. Den Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und mit dem Wasabi sowie der Crème-fraîche verrühren. Die Masse unter die Gurken heben und kurz ziehen lassen. Für die gepressten Kartoffeln die Butter zusammen mit der Kokosmilch erhitzen. Die Chili waschen, entkernen und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen und dabei 100 Milliliter Kochwasser auffangen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Butterkokosmilch, das aufgefangene Kochwasser und die Chili je nach gewünschtem Schärfegrad unter das Püree rühren. Das Püree mit Salz abschmecken. Den Lachs zusammen mit dem Kartoffelpüree sowie den Gurken auf einem Teller anrichten und servieren.

Jasmin Faisst am 27. August 2014