

Honig-Lachs, Reis, Gurken-Salat, Erdnuss-Topping

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 180 g	1 Knoblauchzehe	2 EL flüssiger Honig
1 EL Weißweinessig	4 EL Sojasauce	Erdnussöl
Salz	Pfeffer	

Für den Reis:

115 g Basmatireis	20 g Fadennudeln	4 EL Butter
200 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 TL Zucker	Salz
--------------	-------------	------

Für das Topping:

75 g gesalzene Erdnüsse	Weißweinessig	2 Zweige Koriander
1 TL Piment d'Espelette	3 EL Olivenöl	Salz

Für die Garnitur:

1 Zitrone, ganze Frucht

Für den Lachs:

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Anschließend in einem Topf mit Honig, Essig und Sojasauce vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze einkochen lassen.

Lachs abspülen, trockentupfen und anschließend in einer Pfanne mit Öl auf der Hautseite scharf anbraten bis die Haut kross ist. Anschließend wenden, kurz braten lassen und mit der zuvor angerührten Sauce übergießen. Bis zum Servieren ziehen lassen.

Für den Reis:

Reis mehrfach waschen, bis das Wasser beim Abgießen einigermaßen klar ist. Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen.

Fadennudeln hinzugeben und auf hoher Stufe goldbraun in der Butter anrösten. Reis hinzugeben und alles einmal kurz durchrühren. Mit Gemüsefond ablöschen, Salz hinzugeben und für ca. 1 Minute kochen lassen. Herd auf niedrigste Stufe schalten und den Topf mit einem Deckel bedecken. Den Reis ca. 15 Minuten quellen lassen. Zwischendurch den Reis vorsichtig mit einem Löffel auflockern.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Gemüsehobel fein der Länge nach hobeln. Mit Zucker und Salz bestreuen und einige Minuten entwässern lassen.

Für das Topping:

Piment d'Espelette mit Erdnüssen und Koriander mit dem Mixer oder Mörser zerkleinern. Anschließend das Ganze mit Olivenöl zu einer gleichmäßigen Masse verrühren und mit Weißweinessig und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Zum Schluss die Gurkenstreifen mit dem Erdnuss-Topping beträufeln und zusammen mit dem Reis und den warmen, glasierten Lachsstücken auf Tellern anrichten und servieren. Dazu Zitronenviertel reichen.

Silke Ludwig am 26. August 2024