

# Glasierter Lachs mit Gurken-Salat und Erdnuss-Pesto

## Für zwei Personen

2 Lachsfilets, à 160 g	1 Salatgurke	75 g gesalzene Erdnüsse
1 Knoblauchzehe	1 Bund Koriander	1 Chilischote
1 EL flüssiger Honig	100 ml Weißweinessig	4 EL Sojasoße
Rapsöl, Olivenöl	Zucker, Pfeffer, Salz	

Die Gurke schälen und rundum mit einem Sparschäler bis zum Kerngehäuse in Streifen schälen. Die Gurkenstreifen leicht zuckern, so dass das Wasser entziehen kann. Den Koriander zupfen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien, fein hacken und mit den Erdnüssen und dem Koriander im Mörser zerstoßen. Das Ganze mit einigen Esslöffeln Olivenöl zu einer homogenen Masse verrühren und mit etwas Weißweinessig abschmecken. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Schüssel mit dem Honig, dem restlichen Essig und der Sojasoße verrühren. Die Soße mit Pfeffer abschmecken. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit heißem Rapsöl zuerst auf der Hautseite scharf anbraten. Anschließend den Fisch wenden, auf der Fleischseite braten und dann mit der Soße übergießen und warm stellen. Die Gurken ausdrücken und mit dem Erdnuss-Pesto, bis auf einen Rest, vermengen. Den glasierten Lachs mit dem Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Erdnuss-Pesto garnieren und servieren.

Andreas Koch am 16. Oktober 2012