

Wildlachs mit Honig-Senflack und gegrilltem Ratatouille

Für vier Portionen

Für das Ratatouille:

1 kl. gelbe Zucchini	1 kl. grüne Zucchini	1 kl. Aubergine
25 ml Olivenöl	4 Knoblauchzehen, geschält	4 Thymianzweige
$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	250 g Kirschtomaten
Pflanzenöl		

Für die Tomatenvinaigrette:

2 Schalotten	100 g Öl-Tomaten	50 ml Tomatenöl
50 g schwarze Oliven	1 Zitrone	Honig, Salz, Chili

Für den Wildlachs:

600 g eine Seite Wildlachs	$\frac{1}{2}$ TL grobes Salz	$\frac{1}{2}$ TL brauner Rohrzucker
1 TL Korianderkörner	1 TL Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
4 Zweige Thymian	25 g Buchenholzspäne	2 EL Honig
1 EL Senf		

Für die Garnitur:

2-3 Schalen Shiso Kresse

Für das Gemüse die Enden von Zucchini und Aubergine entfernen und in circa einen Zentimeter Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein schneiden und mit Thymianzweigen und Olivenöl verrühren und die bereits in Scheiben geschnittenen Scheiben damit übergießen und kurz einziehen lassen. Die Paprika vierteln, Kerne entfernen. Anschließend in Stücke schneiden. Sämtliches Gemüse von beiden Seiten grillen, bis ein Muster entsteht. Danach miteinander vermengen und würzen. Für die Vinaigrette, Schalotten und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Oliven halbieren. Das Tomatenöl mit Honig und den ausgepressten von der Zitrone verrühren. Anschließend die übrigen Zutaten zugeben, mit Salz, Chili abschmecken und über den fertigen Salat geben. Für den Lachs in einem Mörser Salz, Zucker, Koriander, Piment und Pfeffer zu einer feinen Trockenmarinade verarbeiten und über den Fisch streuen. Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Thymian die Räucherspäne darauf streuen. Wildlachs auf den Gareinsatz geben und mit dem Deckel verschließen. Nun bei höchster Stufe auf den Herd stellen und die Späne zum Glimmen bringen. Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, Hitze wegnehmen und den Fisch und 12 bis 15 Minuten räuchern. Honig, Senf miteinander verrühren und auf den Lachs streichen. Zum Servieren den Fisch portionieren, von der Haut lösen, auf die Teller verteilen. Salat zu geben und Kresse vollenden.

Johann Lafer am 09. August 2014