

Karamellisierter Lachs mit Blumenkohl-Creme

Für 2 Personen

400 g Lachsrückenfilet	1 TL gehackter Ingwer	1 EL süße Sojasauce
1 EL salzige Sojasauce	2 EL frischer Orangensaft	1 TL brauner Zucker
1 TL Olivenöl	1/2 Blumenkohl	100 g Sahne
1 EL gesalzene Butter	1 EL Crème-fraîche	2 EL Mandeln, gehackt
Salz, Zucker	weißer Pfeffer	Quatre Épices
Abrieb Orange	1 TL gesalzene Butter	Asia-Kresse

Den Blumenkohl waschen, 1 Tasse mit klitzekleinen Röschen beiseite stellen, den Rest klein schneiden und in Salzwasser weich kochen.

Abgießen und mit Sahne und Crème fraîche pürieren. Mit Salz, Zucker, weißem Pfeffer, Quatre Épices und etwas abgeriebener Orangenschale abschmecken und vor dem Servieren 1 EL gesalzene Butter unterrühren.

Wer mehr Zeit und Geduld hat, kann die Creme vor dem Servieren auch noch durch ein Sieb streichen.

Die gehackten Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anrösten, dann aus der Pfanne nehmen.

Die Blumenkohlröschen in 1 TL gesalzener Butter bei starker Hitze kurz anrösten. Anschließend warm stellen.

Den Lachs von beiden Seiten max. 30 Sekunden in heißem Olivenöl anbraten. Er soll innen noch roh sein.

Dann herausnehmen. Den braunen Zucker und den Ingwer in die Pfanne geben, bis der Zucker leicht karamellisiert. Sojasaucen und Orangensaft zugeben und etwas einkochen. Jetzt den Lachs von beiden Seiten kurz darin wenden, bis er eine schöne Farbe hat. Er sollte innen noch sehr glasig sein.

Die Blumenkohl-Creme auf Tellern anrichten. Mit den gerösteten Blumenkohlröschen und den Mandeln bestreuen. Den Ingwer-Lachs dazu legen und mit dem reduzierten Soja-Jus begießen.

Mit etwas Asia-Kresse verzieren und servieren.

Susanne Hornikel am 26. Januar 2021