

Gebratenes Lachs-Sashimi mit Stauden-Sellerie

Für 2 Portionen

300 g Lachsfilet	100 g Staudensellerie	100 g Austernpilze
1 Zwiebel	1 Zitrone	1 TL Wasabi
Butter	2 Stiele Blattpetersilie	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Zunächst das Arbeitsbrett sehr stark mit Salz und Pfeffer bestreuen und das Lachsfilet großzügig darin wenden. Eine Pfanne aufsetzen und hoch erhitzen. Etwas Öl in die Pfanne geben und das Lachsfilet für nur rund eine Minute von allen Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne entnehmen. Den Staudensellerie schälen oder alternativ die Fäden des Selleries ziehen. Den Sellerie anschließend sehr fein herunter schneiden. Eine Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und gemeinsam mit dem Sellerie unter Zugabe von etwas Butter in eine Pfanne geben. Die Austernpilze klein schneiden und dem Sellerie begeben. Das Pfannengemüse mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Nun die Blattpetersilie grob zupfen und mit in die Pfanne geben und alles schwenken. Den Lachs in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Eine Zitrone aufschneiden, auspressen und den Zitronensaft über das Pfannengemüse geben. Einen Schuss Olivenöl sowie ein wenig Wasabi hinzufügen, alles vermengen und den Salat gemeinsam mit dem Pfannensud auf den Lachs geben und servieren.

Steffen Henssler am 27. 03. 2012