

Lachs-Steak mit Sumach-Hasselbackspotaits, Chraimeh-Soße

Für zwei Personen

2 Lachssteaks à 250 g	250 g festk. Kartoffeln	3 Knoblauchzehen
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 grüne Chilischote
50 g Mehl	2 TL Zucker	50 g Butter
50 g Crème-fraîche	3 EL Tomatenmark	1 EL Kümmelsamen
2 TL Kreuzkümmelsamen	1 TL Sumach	2 TL edelsüßes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Cayenne-Pfeffer	60 ml Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und von einer Seite fächerförmig einschneiden. Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen und die Kartoffeln anschließend mit der flüssigen Butter, etwas Salz und dem Sumachgewürz einreiben. Danach die Kartoffeln in den Backofen auf mittlerer Schiene für circa 30 Minuten backen. Die Lachssteaks waschen, trocken tupfen und anschließend von beiden Seiten mehlieren. Danach den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite ein bis zwei Minuten scharf anbraten. Die Kümmel- und Kreuzkümmelsamen in einer kleinen Pfanne kurz anrösten und danach im Mörser fein zerstoßen. Die grüne Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Anschließend das Paprikapulver, den Zimt und den Cayenne-Pfeffer mit dem Chili, dem Knoblauch und dem Öl vermengen und pürieren. Danach die Gewürzpaste circa 30 Sekunden anbraten, dann mit dem Tomatenmark und circa 150 Millilitern Wasser ablöschen. Die Zitrone waschen und halbieren, danach die Sauce mit etwas Zitronensaft, dem Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs in die Sauce legen und mit Deckel etwa fünf bis zehn Minuten garen. Von der restlichen Zitrone etwas Schale abreiben und mit der Crème-fraîche vermischen, danach mit Salz und eventuell mit ein wenig Zitronensaft abschmecken. Die Sumach-Hasselbackspotaits aus dem Ofen nehmen und mit dem Lachssteak auf Tellern anrichten, mit der Chraimeh-Sauce, der Crème-fraîche und etwas Koriander garnieren und servieren.

Florian Miebach am 14. April 2014