

Sesam-Lachs-Tataki mit Ananas-Kartoffeln und Parmesan

Für zwei Personen

Für das Tataki:

3 Lachs-Steaks à 100 g	1 Zitrone	1 Orange
3 EL schwarzer Sesam	3 EL weißer Sesam	3 EL Erdnussöl
2 TL Sojasauce	100 g Daikon	50 g Parmesan
Salz, Pfeffer		

Für die Ananas-Kartoffeln:

200 g festk. Kartoffeln	250 ml Ananassaft	1 TL Maisstärke
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Ananassaft einlegen. Danach die Kartoffelscheiben im Ananassaft weichkochen. Die Kartoffeln herausnehmen und den Saft einkochen lassen, bis der Sud eine dickflüssige Konsistenz hat, eventuell mit Maisstärke abbinden. Die beiden Sesamsorten mischen, die Zitrone und Orange pressen. Den Lachs salzen und mit Sojasauce, zwei Esslöffeln Erdnussöl und je einem Esslöffel Zitronen- und Orangensaft marinieren. Den Daikon in feine Stifte hobeln und den marinierten Lachs zuerst in den Daikonstiften und danach im Sesam wenden. Anschließend den Fisch in einer heißen Pfanne mit einem Esslöffel Erdnussöl circa eine Minute auf jeder Seite braten. Die Kartoffeln auf Tellern verteilen und die Ananassauce darüber geben. Den Lachs auf die Kartoffeln legen und mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Erdal Yelgin am 20. November 2014