

Lachs-Filet, Soja-Lack, Röstzwiebeln, Sellerie-Puffer

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à ca. 120 g	1 Knoblauchzehe	2 Zitronen
3 EL Sojasauce	1 TL Guarkernmehl	2 EL neutrales Öl
3 EL Zucker		

Für den Puffer:

1 Knollensellerie	1 festk. Kartoffel	1 Karotte
1 Stk. Ingwer	200 g Mehl	2 Eier
4 EL Pflanzenöl	3 EL Senf	Salz, Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

2 kleine Zwiebeln	Mehl	Sonnenblumenöl
1 Muskatnuss	Cayennepfeffer	Salz

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	2 Knoblauchzehen	4 cm Ingwer
70 g Erdnüsse	3 EL Reissessig	3 EL Sesamöl
100 ml Sojasauce	2 EL weißen und schwarzen Sesam	Salz

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Bund Koriander

Für den Lachs: Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen, Zucker in einem kleinen Topf mit Wasser bedecken und erhitzen, sodass das Wasser verkocht und ein heller Karamell entsteht (Achtung: hierbei nicht rühren). Mit ca. 100 ml Wasser ablöschen. Weiter kochen und dabei rühren, dass sich die Klümpchen auflösen. Wenn das Wasser verkocht ist mit Sojasauce aufgießen und nochmals aufkochen. In eine Schale gießen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und halbieren. Zitronen halbieren, auspressen und Zitronensaft, Knoblauch und Öl dazugeben. Guarkernmehl ebenfalls dazugeben und mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer zähflüssigen Konsistenz binden, die am Lachs haftet.

Für den Puffer: Knollensellerie, Kartoffel, Karotte und Ingwer waschen, schälen und in eine Schüssel raspeln. Mehl, Eier, Öl, Senf, Salz und Pfeffer dazugeben und gut vermengen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Kleine Puffer formen und darin von beiden Seiten gut ausbacken.

Für die Röstzwiebeln: In einem Topf Öl auf ca. 160 Grad erhitzen. Mehl mit etwas Muskat, Cayenne und Salz vermischen. Zwiebeln abziehen, in dünne Scheiben hobeln, direkt in die Mehlmischung geben und vermengen.

Überschüssiges Mehl von den Zwiebelringen vorsichtig abschütteln und im heißen Fett in kleinen Mengen ausbacken. Sofort salzen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Gurkensalat: Erdnüsse im Ofen braun rösten. Gurke waschen, trockentupfen, längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Mit der flachen Seite des Beils die Gurke, auf dem Schneidebrett liegend, ein paarmal kräftig schlagen, sodass die Struktur rissig wird. Knoblauch abziehen, andrücken und kleinschneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Gurke in mundgerechte Balken schneiden und in eine Schüssel mit Knoblauch, Ingwer und Erdnüssen geben. Reissessig, Sesamöl, Sojasauce und Salz zu einer Vinaigrette rühren und ziehen lassen. Sesam rösten und über den Salat geben.

Für die Garnitur: Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Über dem Salat verteilen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lucas Oppermann am 26. August 2019