

Sesam-Lachs, Spargel, Kartoffel-Rösti, Dill-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à ca. 150 g	1 TL weiße Sesamsaat	1 TL schwarze Sesamsaat
1 TL gelbes Currypulver	2 EL Sesamöl	1-2 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Spargel:

600 g grüner Spargel	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
----------------------	-------------	---------------

Für die Dill-Sahne-Sauce:

½ Bund Dill	1 Zitrone	50 g Butter
150 ml Sahne	150 ml Gemüsefond	1 TL mittelscharfer Senf
1 Prise Kurkuma	1 Prise Schwarzes Salz	20 g Mehl
100 ml Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Kartoffel-Rösti:

400 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Zucchini
1 Ei	Muskatnuss	2-3 EL Mehl
4-6 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Lachs: Sous-Vide-Garer auf 65 Grad vorheizen, Lachsfilets waschen, trockentupfen.

Weißem und schwarzem Sesam in einer beschichteten Pfanne anrösten.

Anschließend die Sesamkörner mit Sesamöl, Currypulver, Salz und Pfeffer vermischen. Lachs vollständig mit der Marinade einstreichen und vakuumieren, anschließend für 12 Minuten sous-vide garen.

Für den Spargel: Spargel putzen und eventuell an den Enden kürzen. In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Spargel hineingeben. Nach 2-3 Minuten im kochendem Wasser den Spargel rausnehmen und abschrecken. Butter in einer Pfanne auslassen und den Spargel kurz darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Dill-Sahne-Sauce: Butter in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl mit einem Schneebesen einrühren, kurz anschwitzen. Gemüsefond, Sahne in die Mehlschwitze einrühren.

Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone halbieren und ca. 2 Teelöffel Saft auspressen. Etwas Dill, Zitronensaft, Senf, Kurkuma und Kala Namak hinzugeben, umrühren und alles einmal kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restlichen Dill mit Pflanzenöl in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer zerkleinern, um noch ein zusätzliches Kräuteröl herzustellen.

Für die Kartoffel-Rösti: Kartoffeln schälen. Zucchini waschen. Zucchini grob in eine Schüssel reiben, salzen und ca. 5 Minuten beiseitestellen. Anschließend das überschüssige Wasser ausdrücken. Dann die Kartoffel reiben und hinzugeben. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Ei zur Kartoffel-Zucchini-Masse geben. Ggf. 2-3 Esslöffel Mehl zufügen bis eine bindende Masse entsteht. Masse mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffel-Zucchini-Masse mit einem Löffel in der Pfanne zu einem runden Rösti formen. Rösti bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten von jeder Seite knusprig anbraten.

Zum Schluss den Rösti aus der Pfanne nehmen und das überschüssige Fett auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rösti in Kreise ausstechen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daria Rüppel am 14. Juni 2021