Lachs-Filet gegrillt und Bratkartoffeln

Für 2 Portionen:

4 mehligk. Kartoffeln 4 EL, 150 ml Butter-Bratöl 500 g Lachsfilet mit Haut 1 Prise Gewürzsalz 1 Prise Pfeffermix 1 Prise Barbecue Gewürz

6 EL Bratöl 1 Knoblauchzehe 3 EL Olivenöl

0,5 Bund glatte Petersilie 1 EL Ketchup 1 TL Tomatenmark

1 EL Sriracha Chilisauce 1 Schuss Essig 1 Ei

2 EL Butter 1 Schuss Coca-Cola

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. 4 EL Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln von allen Seiten goldbraun und knusprig darin anbraten. Bratkartoffeln mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Das Lachsfilet mit der Hautseite nach unten auf ein Brett geben. Die Fleischseite kreuzweise einschneiden und mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Barbecue Gewürz würzen. Eine Grillpfanne erhitzen, 2 EL Bratöl dazugeben und mit einem Küchenpapier oder Pinsel gleichmäßig darin verteilen. Das Lachsfilet mit der Hautseite nach oben in die Grillpfanne geben und darin angrillen.

In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und den Knoblauch sanft darin anbraten.

Petersilie fein hacken und ins Knoblauch-Öl geben. Alles gut vermengen und anschließend in ein hohes Gefäß geben.

4 EL Bratöl zum Lachs in die Grillpfanne geben, das Filet wenden, die Hitze etwas reduzieren und das Lachsfilet von der anderen Seite weitergrillen.

Ketchup, Teriyaki Sauce, Tomatenmark, Chilisauce, Essig, Ei, Gewürzsalz, Pfeffermix und Barbecue Gewürz zu Knoblauch und Petersilie ins hohe Gefäß geben und mit einem Stabmixer gut durchmixen. Unter weiterem Mixen nach und nach das Bratöl angießen, bis eine Mayonnaise entsteht.

Butter zum Lachs in die Grillpfanne geben, darin zerlassen und ums Filet herum verteilen. Coca-Cola dazugeben, mit der geschmolzenen Butter vermengen und das Lachsfilet bei hoher Hitze immer wieder mit der Cola-Butter beträufeln, bis der Lachs, wie gewünscht, gegart ist.

Lachsfilet mit der Hautseite nach unten auf einem Teller zum Teilen anrichten. Bratkartoffeln auf dem Lachs verteilen und die Sauce um den Lachs herumträufeln.

Steffen Henssler am 14. Februar 2025