

Gebackener kanadischer Wildlachs mit Curry

Für zwei Personen

240 g kanadischer Wildlachs	3 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Salatgurke
2 unbehandelte Orangen	1 unbehandelte Limette	1 TL Sesamsamen
3 EL Joghurt	900 ml Butterschmalz	2 TL scharf-fruchtiger Curry
Pfeffer, Salz		

Den Wildlachs waschen, trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. Etwas Schale von den Orangen reiben und die Orangen anschließend auspressen. Nun den Lachs mit den Sesamsamen, dem Curry sowie mit etwas Abrieb und Saft der Orangen verrühren und in zwei gleich große Pralinen formen. Den Frühlingsrollenteig in drei Millimeter dünne Streifen schneiden. Die Lachspralinen einzeln in den Frühlingsrollenstreifen wälzen bzw. ummanteln und gut andrücken. In einem kleinen, möglichst hohen Topf das Butterschmalz erhitzen und die Pralinen darin einzeln circa 60 Sekunden knusprig braun frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Wichtig:

Durch das rasche Frittieren wird außen herum der Teig super kross und knusprig, allerdings bekommt der Lachs nicht zu viel Hitze, sodass er trocken werden könnte. D.h. in der Mitte hat er noch einen rohglasigen Kern. Das ist so gewollt.

Für die sautierten Gurkenstreifen die Salatgurke mit dem Schäler schälen. Anschließend mit dem Schäler weiterhin breite Streifen von der Gurke abziehen, bis das Kerngehäuse zum Vorschein kommt. Die Gurkenstreifen nun in einen kleinen Topf geben. Diesen auf den Herd stellen. Eine Prise Salz hinzugeben und bei mittlerer Herdleistung, ohne die Zugabe von Fett, die Gurken im eigenen Sud dünsten. Sobald kein Dampf mehr entsteht, den Topf beiseite ziehen. Die Limette auspressen. Den Joghurt sowie etwas Saft von der Limette rasch unterrühren. Gegebenenfalls noch mal mit einer Prise Salz nachwürzen. Den gebackenen kanadischen Wildlachs mit dem Curry auf Tellern anrichten, mit dem Joghurt beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 16. November 2012