

Lachs-Tataki auf Gurken-Ananas-Salat mit Erdnüssen und Koriander

Zutaten für 4 Portionen

| | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1 Stck. Salatgurke | 1 Stck. Limette Abrieb & Saft |
| ½ Stck. Baby-Ananas | 4 Stck. Lachsfilet ohne Haut & Gräten (à ca. 120 g Sushi Qualität) |
| 4 Stck. große Radieschen | 4 EL Sesam schwarz / weiß |
| 20 g Ingwer | 5 EL Teriyaki-Sauce (ersatzweise Sojasauce mit Honig und Reiswein) |
| 1 Stck. rote Chilischote | Zum garnieren Minze und Koriander |
| 4 EL Pflanzenöl | Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle |
| 3 EL Sesamöl | |
| 2 EL Reissessig | |
| 50 g Erdnusskerne | |
| 2 EL Ahornsirup | |

- 1 Gurke waschen, in feine Scheiben hobeln mit Folie abdecken und zur Seite stellen. Ananas schälen, Strunk entfernen und fein würfeln.
- 2 Den Ingwer schälen, Chilischoten längs halbieren und entkernen. Ingwer und Chili in feine Streifen schneiden.
- 3 Die Hälfte vom Pflanzenöl in eine vorgeheizte Pfanne geben. Chili und Ingwer darin andünsten. Mit dem Essig ablöschen, etwas abkühlen lassen. In eine große Schüssel geben und mit der gewürfelten Ananas mischen. Sesamöl, Ahornsirup, Limettenabrieb und Saft zugeben. Alles mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
- 4 Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem rühren / schwenken rösten, bis er schön zu duften anfängt. In einen Suppenteller um leeren und wieder auskühlen lassen.
- 5 Mit den Erdnusskernen genauso verfahren. Wenn sie abgekühlt sind, noch grob hacken und bis zum Servieren beiseite stellen. Radieschen waschen, erst in dünne Scheiben schneiden und dann in feine Stifte schneiden.

- 6 Den Lachs würzen und in einer vorgeheizten Pfanne mit dem restlichen Pflanzenöl von jeder Seite ca. 15 Sekunden scharf anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und Fisch mit der Teriyaki-Sauce beträufeln und unter vorsichtigem schwenken in der Pfanne für ca. 20 Sekunden mit der Sauce überziehen. Anschließend den Lachs im Sesam wälzen und in dünne Scheiben aufschneiden.
- 7 Die Gurkenscheiben dekorativ auf den Tellern platzieren und mit der Ananas-Marinade marinieren. Lachsscheiben darüber legen, mit Minze und Koriander ausgarnieren. Die Radieschen und Erdnüsse über das Gericht verteilen und dann Servieren.

©by Alexander Schütz