



Lucas Oppermann

Lachsfilet mit Sojalack, Röstzwiebeln, Selleriepuffer und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:

- 2 Lachsfilets à ca. 120 g (mit Haut)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zitronen
- 3 EL Sojasauce
- 1 TL Guarkernmehl
- 2 EL Neutrales Öl
- 3 EL Zucker

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 auskühlen 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:

- 1 Knollensellerie
- 1 festkochende Kartoffel
- 1 Karotte
- 1 Stk. Ingwer
- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 4 EL Pflanzenöl
- 3 EL Senf
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

- 2 kleine Zwiebeln
- Mehl, zum Bestäuben
- Sonnenblumenöl, zum Frittieren
- 1 Muskatnuss
- Cayennepfeffer
- Salz, aus der Mühle

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:

- 1 Salatgurke
- 2 Knoblauchzehen
- 4 cm Ingwer
- 70 g Erdnüsse
- 3 EL Reisessig
- 3 EL Sesamöl
- 100 ml Sojasauce
- 2 EL weißen und schwarzen Sesam
- Salz, aus der Mühle

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. Reisessig, Sesamöl, Sojasauce und Salz zu einer Vinaigrette rühren und ziehen lassen. Sesam rösten und über den Salat geben.

Für die Garnitur:

- ½ Bund Koriander

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