

Fischrezepte

Aromatischer Gewürzlachs

Gattung: Lachs, Meer, Fisch, Gewürze

| | | | | |
|-------|-------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 3 | cm | Großes Stück Ingwer | - und abgeriebene Schale | |
| 1 | Essl. | Heller Sesamsamen | davon | |
| 5 | Essl. | Sesamöl | Pfeffer & Salz aus der Mühle | |
| 3 | große | Zweige Dill | 4 | Fein zerstoßene Gewürznelken |
| 300 g | | Lachsfilet mit Haut | 4 | Wacholderbeeren zerstoßen |
| 1 | Essl. | Honig | 600 g | Mehlig kochende Kartoffeln |
| 1 | | Unbehandelten Limette; Saft | 1 | Eiweiß |

Den Ingwer schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Den Dill waschen, trocken schütteln und grob hacken. Den Lachs mit der Hautseite nach unten auf ein Stück Frischhaltefolie setzen. Sesamsamen, Ingwer und Dill auf der Fleischseite des Lachsfilets

verteilen. Honig mit zwei Esslöffel Öl, Limettensaft und -schale verrühren. Mit Salz und Pfeffer, Nelken und Wacholderbeeren würzen und die Marinade und über den Fisch träufeln. Lachs mit der Frischhaltefolie umhüllen, in Alufolie einwickeln. Im Kühlschrank ein bis zwei Tage ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen und raspeln, salzen und pfeffern. Den Kartoffelsaft auspressen. Eiweiß unter die Kartoffelraspel mischen. Restliches Öl erhitzen, die Kartoffelmasse zu kleinen Puffern formen und auf beiden Seiten goldbraun ausbacken. Den Lachs mit einem sehr scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden, dabei das Messer fast parallel zum Schneidbrett führen.

Auf den Kartoffelpuffern anrichten.