

Aus der Hado-Küche: Ein Fischrezept

Restaurant Services

Lachsfilet mit grünem Spargel und Zucchini-Paprika-Plätzchen

für 2 Personen:

2	Lachsfilets ohne Haut à 200 g
150 g	grünen Spargel
125 ml	Sahne
150 ml	Weißwein
200 ml	Gemüsefond
200 ml	Weißweinessig
1	Ei
1	unbehandelte Zitrone
1	große Zucchini
1	rote Paprika
1	Knoblauchzehe
1	Stange Zitronengras
50 g	Semmelbrösel, wenn möglich aus Dinkelbrot
2	Kapuzinerkresseblüten
1	Kafirblatt
2 cl	Wermut
	Olivenöl zum Anbraten
	Curry
	Galgant
	edelsüßes Paprikapulver
	Ursalz oder Steinsalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Aus der Hado-Küche: Ein Fischrezept

Restaurant Services

Lachsfilet mit grünem Spargel und Zucchini-Paprika-Plätzchen

Zucchini in sehr dünne Scheiben hobeln, etwas Salz darüber geben und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Die Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini- und Paprikamasse in einem Küchenhandtuch ausdrücken und mit den Paprikawürfeln, den Semmelbröseln und dem Ei zu einem Teig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Galgant, Paprikapulver und Curry würzen. Mit einem Löffel Plätzchen vom Teig abstechen und in Olivenöl ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Zitronengras mit einem Messer andrücken und grob zerteilen. Die Knoblauchzehe schälen und andrücken. Den Essig, den Wein, den Wermut und den Gemüsefond zusammen mit dem Knoblauch, dem Kafirblatt und dem Zitronengras aufkochen und einreduzieren. Den Spargel von den holzigen Enden befreien, in Stücke schneiden und etwa 5 Minuten in Olivenöl anbraten.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Fischfilets waschen und trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz würzen und von beiden Seiten etwa 3 Minuten in Olivenöl braten.

Die Soße durch ein Sieb passieren und die Sahne dazu geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und aufmixen.

Den grünen Spargel mittig auf Tellern anrichten und jeweils ein Lachsfilet darauf setzen. Den Zitronengrasschaum über dem Fisch verteilen. Dazu die Zucchini-Paprika-Plätzchen anrichten und mit Kapuzinerkresseblüten garnieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München