

Lachs mit Exotic- und Szechuanpfeffer und einem Rahmsösschen

Warum wünscht man unangenehme Zeitgenossen ins Pfefferland? Da gibt's nämlich richtig gut zu essen!

La Mise en Place:

300 g Lachs, Sesamöl, 1 Zitrone, 1 Schalotte, 1 Bund Schnittlauch, 2 TL Exotic Pfeffer, 2 TL Szechuanpfeffer, Maiskeimöl, ½ dl Bouillon, 1 dl Halbrahm, Blumenpfeffer

Die Vorbereitung:

Den Lachs dünn mit Sesamöl einpinseln. Die Zitrone in 6 Scheiben, Schalotte und Schnittlauch fein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Exotic Pfeffer und Szechuanpfeffer trocken rösten und im Mörser fein zerstoßen. Den Lachs beidseitig im Pfeffer wenden, auf ein ausgelegtes Blech setzen und mit den Zitronenscheiben belegen. In den Ofen schieben.

In einem Topf Maiskeimöl erhitzen und die Schalotte darin goldgelb dünsten. Bouillon angiessen und etwas einköcheln. Halbrahm angiessen, mit Blumenpfeffer bestreuen und zehn Minuten köcheln.

Den Schnittlauch darüber streuen.

Das Gratинieren:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

Die Vollendung:

Das Rahmsösschen allenfalls noch etwas aufkochen und zum Lachs servieren – viel zu gut für Widerlinge!

Das passt dazu:

Reis

