

Ikarimi-Lachsfilet auf gebratenen Singapurnudeln



Ein sehr leckeres Gericht von
Walter Curman aus Nittel.

Fotos: Guy Wolff

CULINARIUM
CARINA UND WALTER CURMAN
Weinstraße 5
D-54453 Nittel
Tel.: 0049 6584 91450
info@culinarium-nittel.de

Die Lachsscheiben waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Lachsscheiben hinein legen, kurz anbraten und wenden. Kräuter und Knoblauch hinzugeben und fertig braten.

Das Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die geschälten und in feine Streifen geschnittenen Paprika zugeben, dann die in Streifen geschnittenen Pilze ebenfalls in die Pfanne geben.

Den Chinakohl und das Mangold vom Strunk befreien, in feine Streifen schneiden und zu dem Gemüse in die Pfanne geben. Danach die abgekochten Nudeln zugeben. Mit Knoblauch, Austernsauce, Chili-Sauce, Ingwer, Curry, Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen.

Chilischote, Ingwer und Schalotten grob schneiden und alles in etwas Sesamöl anschwitzen. Mit der Kokosmilch auffüllen. Zitronengras zugeben und mit Salz, Chili aus der Mühle und Zucker abschmecken. Etwas einkochen lassen, durch ein Sieb passieren und mit Hilfe eines Stabmixers sehr schaumig aufmixen.

Die Singapurnudeln auf Teller verteilen, den Ikarimi-Lachs darauf anrichten und mit dem Kokosschaum beträufeln. Mit Korianderblättchen dekorativ garnieren.

Zutaten für vier Personen

FÜR DIE LACHSFILETS:

4 Lachsscheiben à ca. 120 g ohne Haut
Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz
2 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig
3 Knoblauchzehen, ungeschält

FÜR DIE SINGAPURNUDELN:

30 ml Sesamöl
30 g roten Paprika
30 g grünen Paprika
30 g gelben Paprika
30 g Shiitake-Pilze
30 g Chinakohl
30 g Mangold
120 g Singapurnudeln
1 EL gehackter Knoblauch

2 EL Austernsauce
2 EL Süße Chilisauce
2 EL Ingwer, gehackt
½ EL Curry
½ EL Kurkuma
Salz, Pfeffer

FÜR DEN KOKOSSCHAUM:

1 Chilischote
½ Ingwerknolle
4 Schalotten, geschält
etwas Sesamöl
250 ml Kokosmilch, ungesüßt
3 Zitronengrasstängel,
in Stücke geschnitten
Salz
Chili aus der Mühle
Zucker
frischer Koriander für die Garnitur

Weintipp

Hierzu passen eine Riesling-Spätlese
oder ein Grauburgunder (Pinot gris).