

Hier und heute



Salat aus Babyspinat mit Pflaumen-Sesam-Vinaigrette, eingelegten Radieschen und geblämmtem Lachs

Sterne Koch Alexander Wulf kombiniert zarten Babyspinat mit fruchtigem Pflaumen-Sesam-Dressing, eingelegten Radieschen und geblämmtem Lachs. Ein aromatischer Sommersalat!

Rezept

Salat aus Babyspinat mit Pflaumen-Sesam-Vinaigrette, eingelegten Radieschen und geblämmtem Lachs

von Alexander Wulf für ca. zwei Personen

Zutaten

Salat:

- 300 g Babyspinat, geputzt

Dressing:

- 1 EL geröstetes Sesamöl
- 3 frische Pflaumen, gewürfelt
- 1 TL Senf
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- Saft von 1 Limette
- 1 TL Ahornsirup
- 1 TL gerösteter Sesam
- 2 EL grob gehackter, frischer Koriander

Eingelegte Radieschen:

- 1 Bund Radieschen, geviertelt oder geachtelt
- 150 ml Weißweinessig
- 150 g Zucker
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Senfkörner
- 1 Zweig Thymian
- 1 Nelke
- 3 Wacholderbeeren
- 3 Pimentkörner
- 1 Schalotte, halbiert
- 1 Lorbeerblatt

Geflämmter Lachs:

- 2 Stück Lachsfilet à circa 150 g
- 1 EL Sojasoße
- 1 EL Ahornsirup
- Saft und abgeriebene Schale von ½ Limette
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zum Verfeinern

- Frische Chiliringe
- Frischer Koriander

Hier und heute



Zubereitung

Zunächst den Babyspinat gründlich waschen und trockenschleudern.

Für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, bis eine homogene Soße entsteht. Den Spinat in eine Salatschüssel geben und das Dressing beiseitestellen.

Für die eingelegten Radieschen alle Zutaten, außer den Radieschen, in einem Topf aufkochen und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die vorbereiteten Radieschen in ein sauberes Glas füllen, mit der heißen Flüssigkeit übergießen, verschließen und ziehen lassen. Am besten über Nacht oder mindestens einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für den Lachs alle Marinadenzutaten verrühren und die Lachsfilets darin rundum einlegen.

Anschließend den Lachs in einer heißen Pfanne auf jeder Seite kurz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit einem Flambierbrenner vorsichtig abflämmen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Danach erneut mit etwas Marinade bepinseln.

Zum Anrichten den Spinat mit dem Dressing vermengen und auf Tellern verteilen. Eingelegte Radieschen darauf anrichten und den geblämmten Lachs darüber legen. Mit frischen Chilistreifen und etwas Koriander bestreuen.