

GEDÄMPFTER LACHS MIT GRANATAPFELSAFT

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungsdauer ca. 20 Min.

4 Stück vom Lachsfilet
(à 150 g; mit Haut)
1 Granatapfel
je 60 ml Apfelsaft,
Cassis und Rotwein
Speisestärke
Tabasco oder Wasabi
Minze
grüner Pfeffer
Salz

- 1 Granatapfelkerne aus den Trennhäuten lösen und mit Apfelsaft, Cassis und Rotwein 10 Minuten leise kochen lassen. Flüssigkeit durch ein Sieb seihen. Etwas Speisestärke mit wenig Wasser glatt rühren und so viel davon einrühren, dass sich eine leichte Bindung ergibt. Mit Tabasco oder Wasabi lebhaft abschmecken.
- 2 Lachs salzen. Einige Minzblätter auf einen Dämpfeinsatz legen und ein wenig grünen Pfeffer darauf verteilen. Fisch mit der Hautseite nach oben auf Minze und Pfeffer legen und über Wasserdampf garen, bis die Filets auf Fingerdruck mit mäßiger Festigkeit reagieren.
- 3 Granatapfelsaft auf 4 Teller verteilen, Fisch in den Saft setzen und eventuell mit Minze und grünem Pfeffer garnieren.

GEBRATENER LACHS MIT APFELRADICCHIO

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungsdauer ca. 25 Min.

4 Stücke vom Lachsfilet
(à 150 g; mit Haut)
1 großer Radicchio Trevigiano*
1 Apfel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
Olivenöl
Apfelessig
Zucker
schwarzer Pfeffer
Salz

- 1 Salat klein schneiden. Knoblauch schälen und feinblättrig schneiden. Apfel vom Kerngehäuse befreien und in feine Blätter schneiden.
- 2 Knoblauch in 2 EL erhitzter Butter anschwitzen. 1 TL Zucker einrühren und bis zur leichten Färbung erhitzen. Radicchio zugeben und schwenken. Apfelspalten kurz mitbraten, mit einem kräftigen Schuss Apfelessig ablöschen.
- 3 Lachsfilet salzen und mit Pfeffer würzen. Auf der Hautseite in Olivenöl bei starker Hitze anbraten, wenden und im Backofen bei 250 °C fertig braten. Das dauert knapp 2 Minuten.
- 4 Lachs auf Apfelradicchio anrichten.

*Die Sorte ist wichtig, weil nur die längliche Art des Radicchio die für dieses Gericht wünschenswerten kräftigen Blattrippen hat; bei Verwendung von rundem Radicchiosalat würden die Blätter beim Braten zu weich werden.

