

## **Gebratenes Lachsfilet auf Süßkartoffelpüree**

(Zutaten für 4 Personen)

### Lachsfilet:

4 Lachsfilet, mit Haut, ohne Gräten, à 150 g

Mehl

Öl

Salz, Pfeffer

### Süßkartoffelpüree:

1 kg Süßkartoffeln

1,5 Dosen Kokosmilch, ungesüßt

2 Kaffirlimettenblätter

1 Schote Chili

1 Knolle Ingwer

200 ml Weißwein

2 Limonen

1 Stk. Zitronengras

250 g Butter

Salz

### Fenchel-Salat:

1 Knolle Fenchel

1 Rote Bete, gekocht

100 g Zwiebeln

70 ml Zitronensaft

70 ml Orangensaft

50 ml Mirin

0,5 Bund Schnittlauch

70 ml Traubenkernöl

1 Schalotte

Salz

### Zubereitung

#### Lachsfilet:

Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in Öl kross braten.

#### Süßkartoffelpüree:

Die Ingwerknolle fein reiben. Süßkartoffeln schälen und in große Stücke schneiden. Zusammen mit der Kokosmilch, den Kaffirlimettenblätter, der Chilischote, dem Ingwer und einer Prise Salz in einen Topf geben und circa 20 Minuten köcheln lassen, danach durch ein Sieb streichen. Die Schale der Limonen abreiben. Weißwein zusammen mit dem Limonenabrieb und dem Zitronengras in einen Topf geben, auf die Hälfte reduzieren, die Butter und das Limonenfleisch einmischen.

#### Fenchel-Salat:

Fenchel und Rote Bete auf dem Gemüsehobel hauchfein aufschneiden, leicht einsalzen. Zwiebel in Salzwasser weich kochen und mixen. Zitronensaft, Orangensaft und Mirin mit dem Zwiebelbrei mischen, Schnittlauch fein schneiden und dazu geben, mit dem Öl aufmischen. Schalotte fein schneiden und dazu geben, mit dem Dressing den Fenchel und die rote Bete marinieren.