



Umami-Lachs mit Kohlrabi, Shiitake, Edamame und Zitronengrasschaum

4 Personen · ca. 1 Std plus 3 Std wässern · anspruchsvoll

Zutaten

Lachs & Glasur

- 500 g Bio-Lachs
- 50 ml Sojasauce
- 50 ml Apfelessig
- Zeste und Saft von 1 Orange
- Zeste und Saft von 1 Zitrone
- 1 TL Sambal Oelek
- 30 g Zucker
- 1 TL Sesamöl
- 1 kleine Knolle Ingwer, gerieben
- 1 Zedernholz Brett (3 Std gewässert)

Gemüse

- 100 g Edamame
- 200 g Shiitake, geviertelt
- 5 Junglauch, weißer Teil
- 300 g Kohlrabi und Gelbe Bete, gewürfelt
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Sesamöl
- 3 EL Sojasauce
- 3 EL Apfelessig
- 5 EL Rapsöl

Zitronengrasschaum

- 3 Stängel Zitronengras, gehackt
- 100 ml Weißwein
- 30–50 g Butter
- Salz

Zubereitung

- Für die Glasur Sojasauce, Apfelessig, Zeste und Saft von Orange und Zitrone, Zucker, Sambal Oelek, Ingwer und Sesamöl in einem Topf auf Honigkonsistenz reduzieren. 3 EL für den Lachs beiseitestellen.
- Zitronengras, Weißwein, 200 ml Wasser, 1 TL Salz und das Junglauchgrün aufkochen, 20 Minuten ziehen lassen und passieren.
- Den Lachs auf das Zedernbrett legen, in vier Portionen bis zur Haut einschneiden und mit der Glasur einstreichen, auch in den Ritzen. Auf dem 200 °C heißen Grill mit geschlossenem Deckel 12 bis 15 Minuten garen, dann von der Haut lösen.
- Kohlrabi und Bete mit Kurkuma in Bratöl 3 Minuten scharf anbraten, mit 100 ml Zitronengrassud ablöschen

und bissfest einkochen, würzen.

- Shiitake in Bratöl 3 Minuten anbraten, Edamame, Junglauch und Sesamöl zugeben, kurz mitbraten und mit Essig und Sojasauce ablöschen.
- Den Zitronengrassud mit der Butter aufschäumen und den angerichteten Lachs damit beträufeln.

Nachgekocht und in eigenen Worten aufgeschrieben.

