

Wildwasser-Lachs mit exotischen Gewürzen mariniert auf einer Honig-Senfsoße

Marinade für 1 kg Lachs:

200g	Salz
200g	Zucker
50g	schwarzer Sesam
10g	Cardamom
20g	Kreuzkümmel
20g	Fenchelsamen
20g	Sternanis
20g	Piment

Alle oben genannten Zutaten in einen Mörser geben und gründlich zerstoßen.

- 1 grob zerkleinerter Zitronengraßstengel
- 1 kleiner Bund Thaibasilikum

Alle Zutaten gut mischen und auf der Innenseite des Lachses verteilen. Ca. 6-8 Stunden im Kühlschrank einziehen lassen.



Senfsoße:

1 dl	Leuterzucker
2 EL	Honig
1 dl	Sojaöl
1 EL	Colman´s Senfpulver
1 EL	Hämmer´s Senf

Senf, Senfpulver, Honig und Leuterzucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut verrühren und das Sojaöl langsam unterrühren sodass es eine Emulsion ergibt.

Den Lachs aus der Marinade nehmen und unter kaltem Wasser abspülen. Mit schwarzem Sesam bestreuen.

Den Lachs in gefällige Scheiben auf der Senfsoße anrichten und mit kleinem Salat und Kräutern garnieren.