



Indisch gewürzter Lachs



Rezeptentwicklung **Genevieve Taylor** Grill- und Kochbuch-Autorin

Das Video dazu finden Sie unter:
www.feldherrenkueche.de/rezepte

Fotografien:
Eat Pictures

INDISCH GEWÜRZTER LACHS MIT GEBRATENEN BOMBAY-KARTOFFELN UND KRÄUTER-JOGHURT-SAUCE



www.napoleongrills.de

WAS SIE BENÖTIGEN – FÜR 4 PORTIONEN

Für den Lachs

- 1 EL Koriander-Samen
- 1 EL Kreuzkümmel-Samen
- 1-2 TL getrocknete Chili-Flocken
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- ½ Zimtstange, zerbröseln
- 5 Gewürznelken
- 3 grüne Kardamom-Kapseln
- ½ TL Meersalz
- 1 EL Pflanzenöl
- 750 g Lachsfilet auf der Haut

Für die Kräuter-Joghurt-Sauce:

- 6 EL Naturjoghurt
- Eine Handvoll Minzblätter, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Saft einer halben Zitrone
- Meersalz und frisch gemahlene, schwarzen Pfeffer

*Für die gebratenen
Bombay-Kartoffeln:*

- 1 EL Pflanzenöl
- 2 EL Senfkörner
- 25 g Butter
- 1 TL Kurkuma
- 1 große, rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 600 g neue Kartoffeln, in 5 mm dünne Scheiben geschnitten (mit Schale)
- Meersalz und frisch gemahlene, schwarzen Pfeffer

Zum Servieren:

- Eine kleine Handvoll gehackter, frischer Koriander
- Zitronenscheiben

WAS ZU TUN IST: IN DER KÜCHE

1. Zerstoßen Sie die Gewürze in einer Mühle oder mit einem Mörser bis sie grob gemahlen sind. Vermischen Sie sie mit dem Öl und dem Salz, um eine Paste entstehen zu lassen.
2. Schneiden Sie die Lachshaut einige Male ein, damit die Marinade besser einziehen kann. Reiben Sie den Lachs mit Marinade ein und seien Sie auf der Hautseite besonders großzügig. Lassen Sie die Marinade 30 Minuten abgedeckt – aber nicht im Kühlschrank – einwirken.
3. Für die Sauce vermischen Sie alle Zutaten sorgfältig und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Stellen Sie sie zunächst beiseite.

WAS ZU TUN IST: AM GRILL

1. Heizen Sie den Grill vor, einen Bereich auf starker Hitze und den anderen auf mittlerer.
2. Beginnen Sie mit den Kartoffeln, da Sie am längsten grillen müssen. Dafür geben Sie das Öl und die Senfkörner in eine Grillpfanne und setzen Sie diese über starke Hitze. Sobald die Körner anfangen aufzuplatzen, geben Sie die Butter und das Kurkuma unter Rühren hinzu. Nun die Zwiebeln hinzufügen und etwas weich werden lassen. Geben Sie jetzt den Knoblauch unter und rühren alles gut durch. Nun die Kartoffeln hinzugeben und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten garen lassen, bis sie weich sind. Dabei ab und an die Mischung durchrühren, damit nichts an der Pfanne klebt. Lassen Sie beim Grillen ansonsten den Deckel möglichst geschlossen.
3. In der Zwischenzeit geben sie den Lachs in einen Fischkorb und grillen ihn mit der Hautseite nach unten über mittlerer Hitze für etwa 12 Minuten, dabei einmal wenden. Wenn die Haut schön knusprig ist, nehmen Sie den Lachs aus dem Fischkorb und geben ihn auf eine Servierplatte. Falls notwendig halten Sie ihn noch auf dem Warmhalterost auf Temperatur.
4. Zum Servieren garnieren Sie die Kartoffeln um den Fisch. Beträufeln Sie alles mit Joghurtsauce und verteilen Sie etwas von dem frischen Koriander darüber. Reichen Sie die übrige Joghurtsauce und die Zitronenscheiben separat dazu.