



**Geflämmter Lachs
Gurkenbandnudeln / Honig-Senf-Sauce / Dillöl
von Franz Schned**
(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

Lachsbeize

250 g Miso Paste hell
50 ml Mirin

Warme Dill-Senf – Vinaigrette

50 g Dijon Senf
25 g Mittelscharfer Senf
5 g scharfer Senf
40 ml weißer Balsamico
40 ml Läuterzucker
80 ml Olivenöl

Gurkenbandnudeln

1 Stück Salatgurke
½ TL Dill fein gehackt
1 EL Joghurt
Salz, Pfeffer
2 EL Zitronensaft

Schnittlauch-Zitronenöl

100 ml Traubenkernöl
60 g Dill & Schnittlauch

Zubereitung:

Das Lachsfilet für 12 Stunden mit der Lachsbeize marinieren. Die Marinade entfernen und für 6 Minuten im Ofen bei 50 °C Garen. Anschließend das Lachsfilet mit dem Bunsenbrenner abflämmen. Alle Zutaten miteinander vermengen und lauwarm servieren.

Die Salatgurke mit Hilfe eines Spiralschneiders in Bandnudeln schneiden. Die Gurkenbandnudeln mit Salz, Zucker würzen und ca. 5 Minuten stehen lassen und durchziehen lassen. Die Gurkenbandnudeln anschließend mit etwas Zitronensaft und Joghurt vermengen und abschmecken.

Schnittlauch und Dill klein schneiden, mit dem Traubenkernöl ca. 5 Minuten mixen. Und mit dem Abrieb der Zitrone durch einen Kaffeefilter passieren.