

## **Lachsfilet - gebeizt + lauwarm getrübelter Kartoffelstampf + Zucchini-Spaghetti**

**für 2 Personen**

**mindestens 24 Stunden vorher beizen**

**Zubereitungszeit: ca. 15 min** (Beilagen etwas länger)

### **Zutaten:**

400- 500 g	Lachsfilet (ohne Haut + Gräten) in zwei Stücken
1 Bund	Schnittlauch, fein geschnitten
30 Blätter	Basilikum, geschnitten
1 1/2 El	Salzflocken/grobes Salz
1	Vanilleschote, ausgekratzt
2 El	brauner Zucker
1 Tl	Peperoncino, gemahlen/frisch gehackt
2 cm	Ingwer, feingewürfelt
1 Stange	Zitronengras, fein geschnitten
1 Tl	grober Pfeffer
2 El	Grappa/Brandy/Vodka

### **Zubereitung:**

Gewürze und Salz miteinander vermischen, Kräuter schneiden. Fischfilet in zwei Portionen in eine Form legen (nicht eng aneinander), mit den Gewürzen und den Kräutern bestreuen und mit Grappa o.ä. beträufeln. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Essen den Backofen auf 90-100° vorheizen und eine weite Form sowie Teller hineinstellen. Die Kräuter vom Lachs abschaben, Lachsstücke einzeln fest in Klarsichtfolie wickeln und in die erwärmte Form legen (wieder Platz dazwischen lassen) und 10-12 min garziehen lassen.

Lachstranchen auf sehr heißen Tellern anrichten.

Dazu serviere ich Pellkartoffeln, die mit einer Gabel grob durchdrücke und mit Fleur de sel, weißem Pfeffer, Muskat und Trüffelöl aromatisiere.

Für die Zucchini-Spaghetti mit dem Julienneschneider Striscia von Gefu dünne Streifen von der Zucchinihülle schneiden, 5 min in etwas Olivenöl erhitzen, leicht salzen und pfeffern und aufgerollt auf die Teller legen.