



## Salmfilet mit Wasabikruste

### Salmfilet

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 500-600 g Salmfilet ohne Haut | von den letzten Gräten befreien, unter laufendem kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle   | würzen   |
| Wasabipaste                   | die Bauchseite der Salmfilets hauchdünn mit Wasabipaste bestreichen                                      |

### Wasabikruste

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 40 g weiche Butter          | in eine Schüssel geben   |
| 1 Schalotte                 | schälen, fein hacken, beifügen   |
| 50 g Wasabinüssli           | fein hacken, dazu geben  |
| 40 g Paniermehl             | beifügen   |
| 10 g Ingwer frisch          | fein hacken, dazu geben  |
| 2 TL Wasabipaste            | dazu mischen   |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle | abschmecken, alles zusammen gut vermischen. Die Wasabimasse auf der Bauchseite der Salmfilets festdrücken. Die Salmfilets auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Backofen auf ca. 220° starke Oberhitze vorheizen. Die Salmfilets während ca. 6-8 Minuten, je nach Dicke des Fisches überbacken. |

### Wasabi-Schaumsauce

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 2 EL Butter                 | in einem Pfännchen schmelzen  |
| 1 kleine Schalotte          | schälen, fein hacken, in der Butter andünsten   |
| ½ EL Mehl                   | darüber stäuben   |
| 1 dl Weisswein              | ablöschen   |
| 1 ½ dl Fischfond            | auffüllen, etwas einkochen lassen   |
| 50 g Erbsen tiefgekühlt     | beifügen, nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen   |
| 1-2 EL Wasabipaste          | dazu geben, mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb in eine neues Pfännchen giessen |
| 1 dl Saucenrahm             | beifügen, aufkochen   |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle | abschmecken, mit dem Stabmixer aufschäumen, zum Fisch servieren                             |