

# Lachs mit glasierten Kartoffeln mit Twist

Gesamtzeit **95 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **75 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### LACHS

<b>1,5 kg</b>	Lachsfilet
<b>500 ml</b>	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
<b>100 g</b>	Butter etwas Öl

### KARTOFFELN

<b>2 kg</b>	kleine Kartoffeln
<b>150 ml</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce</u>
<b>100 ml</b>	Mirin
<b>50 g</b>	Honig
<b>1</b>	Bund Frühlingslauch, dünne Ringe
<b>5</b>	Knoblauchzehen, fein gehackt gerösteter weißer Sesam

### SPITZKOHL

<b>2</b>	Spitzkohl
<b>100 ml</b>	Öl
<b>50 ml</b>	Sesamöl
<b>100 g</b>	Butter
<b>100 ml</b>	Apfelessig
<b>100 ml</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce</u>

### NUSSBUTTER-ESPUMA

<b>25 g</b>	Senf
<b>85 ml</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce</u>
<b>1 g</b>	Xanthan
<b>20 g</b>	Reisessig
<b>120 g</b>	Vollei

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Das Lachsfilets für 1 Stunde in Kikkoman Teriyaki Marinade einlegen. Dann die Filets in einer Pfanne mit etwas neutralem Öl von beiden Seiten anbraten. Am Schluss die Butter zugeben.

### Schritt 2

Die Kartoffeln gründlich waschen, halbieren und in leicht gesalzenem Wasser vorkochen. Dann in einer Pfanne mit etwas Öl ca. 5 Minuten goldbraun anrösten. Kikkoman glutenfreie Sojasauce, Mirin und Honig zugeben und einkochen lassen, bis die Sauce leicht sirupartig ist. Den Frühlingslauch und den Knoblauch kurz vor Ende einrühren. Mit Sesam und Frühlingslauch-Curlies garnieren.

### Schritt 3

Die äußeren Blätter entfernen und den Kohl halbieren. Dann Butter und Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnittflächen des Kohls anrösten. Mit Apfelessig und Kikkoman glutenfreier Sojasauce ablöschen und zugedeckt ca. 40 Minuten weich schmoren.

### Schritt 4

Alle Zutaten außer der Nussbutter in einem hohen Gefäß mixen. Die Nussbutter auf 50 °C erwärmen und langsam unterrühren. Anschließend die Masse in einen Sahnesiphon füllen, 2 Kapseln aufschrauben und im Bain-Marie warmhalten.

**100 g** Eigelb  
**400 g** Nussbutter