Gegrillte Lachsfilets im Bananenblatt
Wer Fisch auf den Grill legt, sollte einiges beachten. Alexander Wulf mariniert Lachsfilets in einer Kokosmarinade und grillt sie in ein Bananenblatt gewickelt. So bleiben sie schön zart und verbrennen nicht. Dazu reicht der Sternekoch Kartoffel-Gurkensalat.

Das Rezept

(für zwei Personen)

Zutaten für Lachsfilet mit Kokosmarinade im Bananenblatt

- 2 Lachsfilets
- 200 ml Kokosmilch
- 1 Chili, kleingeschnitten
- 2 Limettenblätter
- 1 Knoblauchzehe, kleingeschnitten
- 1 Limette in Scheiben geschnitten
- 30 ml Sojasauce
- 1 Bund Koriander, grob gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 Zitronengrasblatt, angedrückt und klein geschnitten
- 50 g Ingwer geschält und klein geschnitten
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Sesamöl
- Bananenblätter

Zubereitung
Alle Zutaten miteinander vermischen und ziehen lassen. Den Fisch in die Marinade geben und für 30 Minuten ziehen lassen.
Dann die Filets in das Bananenblatt wickeln und das Päckchen mit einem Zahnstocher verschließen. Auf den heißen Grill legen und für ca. sieben Minuten grillen.

Zutaten für Kartoffel-Landgurken-Salat

- 500 g Kartoffeln
- 3 Landgurken
- 3 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 EL Senf
- 300 ml Geflügelfond
- 60 ml Essig oder Limettensaft
- 100 ml Sonnenblumenöl
- Salz Pfeffer
- 1 Bund Dill und Petersilie, gehackt

Zubereitung
Kartoffeln im Salzwasser abkochen, etwas abkühlen lassen und pellen. Anschließend in Scheiben schneiden. Die Schalotten in 50 ml Sonnenblumenöl anschwitzen, mit Geflügelfond ablöschen und etwas reduzieren lassen.
Mit Senf und Essig verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Landgurken in Scheiben schneiden.
Kartoffeln und Landgurken in eine Schüssel geben und mit dem restlichen Öl marinieren.
Das heiße Dressing über die Kartoffeln geben und vermengen.
Für ca. 20 Minuten ziehen lassen.
Mit Petersilie und Dill verfeinern.
Alles zusammen anrichten.