



## Kochen mit Peter Henzek

# Graved Lachs auf Kartoffel-Schnittlauch-Rösti mit Senf-Honig-Soße

Profikoch Peter Henzek schwört auf Kochen mit Gas. Zuhause ebenso wie beruflich in seiner „Kochschule Ruhrgebiet“ auf dem Dickswall 14. Gasherde haben viele Vorteile – und medl macht Umstellern die Anschaffung mit einem Zuschuss von 50 Euro schmackhaft.



### Graved Lachs:

1 Lachsseite mit Haut, ca. 800 g - 1 kg, 120 g Salz, 180 g Zucker  
1 Orange unbehandelt, 1 Zitrone unbehandelt, 2 Stück Sternanis, 5 Nelken

Salz und Zucker mischen und den Lachs damit einreiben. Mit der Hautseite auf eine Folie legen. Orange und Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Den Lachs mit Orangen- und Zitronenscheiben belegen, Sternanis und Nelken darüber streuen. Lachs mit Folie abdecken und 24 Stunden marinieren lassen. Vor dem Servieren Zitronen- und Orangenscheiben, Sternanis, Nelken, Zucker und Salz vom Lachs nehmen und den Lachs in 0,5 cm dicke Scheiben (schräg) schneiden.



### Kartoffel-Schnittlauch-Rösti:

4 Kartoffeln vorwiegend festkochend, 1 Bund Schnittlauch,  
2-3 EL Mehl, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

Kartoffeln schälen und raspeln, Schnittlauch in feine Balken schneiden. Kartoffeln und Schnittlauch mit Mehl und Ei vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne die Kartoffel-Schnittlauch-Mischung zu vier goldbraunen Rösti backen.



### Senf-Honig-Soße:

2 EL Senf mittelscharf, 150 g Crème Fraîche  
2 EL Honig, 1/2 Bund Dill

Senf mit Crème Fraîche und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Dill zurückhalten, restlichen Dill hacken und untermischen.

### Anrichten:

Lachs auf die Rösti legen, mit Dill bestreuen und von der Senf-Honig-Soße dazugeben.