Lachs mit Wasbi und Erbsenpüree

Zutaten (für 2 Portionen):
2 Lachsfilets a 200 g
2 TL Wasabipaste
2 Blätter Nori
Olivenöl zum Bestreichen
240 g tiefgekühlte Erbsen
40 g Butter
Meersalz und schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
Frühlingszwiebel, fein geschnitten
Koriandergrün zum Servieren

Zubereitung:
Die Lachsfilets mit der Wasabipaste bestreichen, in die Noriblätter einwickeln, die Kanten abschneiden und die Päckchen mit Olivenöl bestreichen. Den Lachs in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur, von jeder Seite 4-5 Minuten braten oder so lange, bis er nach Belieben durchgegart ist. Die Erbsen mit kochendem Wasser übergießen, 3 Minuten gar ziehen lassen, dann abgießen. Die Butter dazugeben und die Erbsen mit einem Kartoffelstampfer oder mit dem Pürierstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Frühlingszwiebeln darunterheben. Das Erbsenpüree auf die Teller verteilen,
darauf die Lachspäckchen anrichten und mit Koriandergrün garniert servieren.
Für die Ponzu-Sauce benötigt man:
2 EL Mirin
1,5 EL Reisessig
2 TL Sojasauce hell
1,5 EL Bonitoflocken
3 EL Zitronensaft frisch gepresst
Alle Zutaten in eine Topf geben und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und Auskühlen lassen.