



Glasierter Kasslerbraten

Zutaten für 6 Personen

- 1 Dose Ananas (ganze Scheiben)
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 TL Chiliflocken
- 1 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL getrockneter Basilikum
- ca. 1,6 kg Kasseler Lachs
- 1 Glas (à 370 ml) Mixed Pickles (würzig pikant)
- 125 g Mayonnaise
- 150 g Vollmilch-Joghurt
- Salz / 1 Prise Zucker
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 rote und grüne Paprikaschote
- 1 rote Chilischote
- 2 EL Öl
- 2 EL brauner Zucker
- 100 ml heller Balsamicoessig
- 125 ml passierte Tomaten
- 4 Stiele Basilikum

Zubereitung

Ananas in ein Sieb gießen und Saft dabei auffangen. Honig, Chiliflocken, 2 EL Ananassaft (restlichen Saft anderweitig verwenden), 1 EL Pfeffer, Senf und Basilikum gut verrühren. Fleisch auf ein Backblech setzen und mit der Hälfte der Würzmischung gleichmäßig einpinseln.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 50 Minuten backen. Inzwischen Mixed Pickles in ein Sieb gießen, Flüssigkeit auffangen. Mixed Pickles sehr fein hacken. Mayonnaise, Joghurt und 2 EL der aufgefundenen Flüssigkeit verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mixed Pickles (bis auf 1 TL zum Garnieren) untermengen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Paprika putzen, waschen und fein würfeln. Chilischote putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Chili zufügen, unter wenden leicht anbraten. Mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen. Mit Essig und Tomaten ablöschen und ca. 8 Minuten köcheln lassen.

Ananasscheiben vorsichtig waagerecht in zwei sehr dünne Scheiben schneiden. Braten nach 30 Minuten aus dem Ofen nehmen, leicht überlappend mit den Ananasscheiben belegen und mit der restlichen Würzmischung vorsichtig bestreichen, restlichen 20 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen, Hälfte grob hacken. Braten aus dem Ofen



nehmen, einige Scheiben aufschneiden. Braten mit Basilikum bestreut und Blättchen garniert auf einer Platte anrichten. Remoulade mit zur Seite gestellten Mixed Pickles und Chili-Salsa-Dip in zwei Schälchen extra dazu reichen.