

# Lachs-Filet, Kartoffel-Gurken-Salat, Meerrettich-Dressing

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

200 g Drillinge	1 Salatgurke	6 EL Balsamico
3 TL Zucker	Salz	

**Für Dressing:**

100 g Joghurt	50 g Saure Sahne	50 g Mayonnaise
4 EL Sahnemeerrettich	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

**Für das Lachsfilet:**

200 g Lachsfilet ohne Haut	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
2 Zweige Thymian	2 EL Natives Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffel-Gurken-Salat:**

Drillinge in Salzwasser bissfest garen, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Gurkenscheiben salzen, Balsamico mit Zucker vermischen und die Gurke darin 10 Minuten einlegen.

**Für Dressing:**

Für das Dressing alle Zutaten gut miteinander vermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in kleine Röllchen schneiden und zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über die Pellkartoffelscheiben geben. Gurken aus der Marinade nehmen und unter den Kartoffelsalat heben.

**Für das Lachsfilet:**

Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.

Lachs waschen, trocken tupfen, in vier Filets schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, eine angedrückte Knoblauchzehe, eine halbe Zitrone und den Thymian in die Pfanne geben. Lachsfilets in die Pfanne legen und von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Fischfilets für 12 Minuten in den auf vorgeheizten Backofen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Zipfel am 09. Juli 2018