

Lachs auf Gurken-Gemüse

Für 2 Personen

200 g Lachsfilet, mit Haut	1 Gemüsegurke	1 Zitrone, unbehandelt
1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Dill	1 EL Puderzucker
20 ml Schlagsahne	Zitronenabrieb, getrocknet	Butterschmalz
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Die Dill- und Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Anschließend in zentimetergroße Stücke schneiden. Den Puderzucker, die Gurkenstücke und die Hälfte der Sahne in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer, getrockneten Zitronenabrieb und der Hälfte des Dills würzen und das Ganze bissfest garen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Lachs waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin den Lachs braten. Den Lachs mit dem Gurkengemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Hans Wiedemann am 18. Januar 2010