

## Lachs und Kartoffel-Püree auf mediterrane Art

### Für 2 Personen

2 Lachsfilets a 200 g	6 festk. Kartoffeln	12 getrocknete Tomaten
24 schwarze Oliven	12 Cherrytomaten	3 Knoblauchzehen
1 EL Butter	100 ml Hühnerfond	25 ml Fischfond
1 EL Rotweinessig	1 TL Dijon-Senf	1,5 Bund Basilikum
1 Bund glatte Petersilie	1 TL Zucker	6 EL Olivenöl
3 EL Rapsöl	Meersalz	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln mit Schale in einem großen Topf mit Salzwasser gar kochen. Eine Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Das Basilikum zupfen. Die getrockneten Tomaten flach drücken, je ein Basilikumblatt, eine Olive und je eine Knoblauchscheibe hineinlegen und aufrollen. Das Lachsfilet waschen, trockentupfen, mit dem Apfelausstecher sechs Löcher in das Fischfleisch stechen und die Tomatenpäckchen hineinstecken. Ein Backblech mit drei Esslöffeln Olivenöl ölen, den Lachs zusammen mit Meersalz auf das Backblech geben und im Backofen für etwa acht Minuten garen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Senf, den Essig, den Zucker und das restliche Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über die Tomaten geben und den Salat mit einigen Basilikumblättern damit garnieren. Sechs Basilikumblätter mit dem Rapsöl und dem Fischfond pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen, pellen und grob stampfen. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und die restlichen Oliven klein schneiden. Beides zu den Kartoffeln geben und den Hühnerfond dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Esslöffel Butter hinzufügen. Den mediterranen Lachs und das mediterrane Kartoffel-Püree mit der Basilikumsoße auf Tellern anrichten und mit der kleingehackten Petersilie garnieren.

Jörg Heitz am 08. September 2010