

Lachs mit Mandel-Kruste und geschmolzenen Kirsch-Tomaten

Für 2 Personen

4 Lachsfilets, a 150 g	300 g Kirschtomaten	1 Zitrone, unbehandelt
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 EL Mandeln, gehackt
0,5 Bund Thymian	1 Bund glatte Petersilie	75 ml Gemüsefond
2 EL Rapsöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Schale der Zitrone abreiben. Einen Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Die Tomaten vom Strunk befreien, zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben und mit dem Gemüsefond ablöschen. Das Ganze zugedeckt bei niedriger Hitze köcheln lassen. Thymian zupfen und fein hacken. Die gemahlene Mandeln mit dem Thymian und der Zitronenschale vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und leicht salzen. Mit einer Seite in die Mandel-Zitronen-Mischung legen und leicht andrücken. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin auf der Mandelseite bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Den Fisch wenden, nochmals kurz braten und anschließend in eine Auflaufform geben und im Backofen etwa acht Minuten backen. Die Petersilie abzupfen, fein hacken und zu den Tomaten geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lachsfilets mit der Mandelkruste und den geschmolzenen Kirschtomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Theresa Hofmann am 18. Oktober 2010