

# Lachs-Filet im Zucchini-Mantel mit Ofen-Kartoffeln

## Für zwei Personen

400 g Lachsfilet	400 g festk. Kartoffeln	200 g Cocktailtomaten
2 Zucchini	1 Bund Petersilie	Butter, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Backblech verteilen und für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Die Cocktailtomaten waschen, trocken tupfen und zehn Minuten vor Ende der Garzeit mit in den Ofen geben. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und mit etwas Olivenöl in einem Zerkleinerer pürieren, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini waschen und der Länge nach mit dem Gemüsehobel in Scheiben hobeln. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini dachziegelartig auf ein Schneidebrett auflegen, mit Petersilien-Öl beträufeln, das Fischfilet darauflegen und einrollen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und den Fisch anbraten. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit den Cocktailtomaten und dem Lachsfilet servieren. Etwas Petersilien-Öl über das Gericht geben und servieren.

Mario Hinterholzer am 11. Juli 2013