

# Caipirinha-Lachs mit Tabouleh

## Für zwei Personen

### Für den Lachs:

400 g Lachsfilet, mit Haut	2 Limetten	1 EL Cachaca
1 EL mittelscharfer Senf	1 EL brauner Zucker	2 Zweige Minze
$\frac{1}{2}$ TL Salz	1 Zehe Knoblauch	20 ml Pflanzenöl
Chilipulver	schwarzer Pfeffer	

### Für das Tabouleh:

200 g mittelfeiner Instant-Couscous	100 g reife Kirschtomaten	1 rote Paprika
1 Zitrone	1 grüne Chili	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark
200 ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl	2 Zweige Minze
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Ofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Lachs eine Limette, den Knoblauch und die Minze waschen. Die Minze fein hacken. Den Knoblauch abziehen und circa ein Viertel davon verwenden. Der Rest kann anderweitig verwendet werden. Aus der Limette den Saft auspressen. Alle Zutaten, bis auf den Lachs und die Limette, gut mit einem Pürierstab mixen und nach und nach das Pflanzenöl dazu gießen, bis eine glatte Masse entsteht.

Den Lachs salzen und pfeffern und auf die Hautseite legen. In kleinen Abständen bis kurz vor der Hautseite durchschneiden, sodass er wie ein Fächer aufgeht. Mit der Paste aus dem Mixer großzügig bestreichen. Anschließend den Lachs in einer Pfanne auf der Hautseite scharf anbraten. Die zweite Limette in Scheiben schneiden und diese nochmals halbieren. Die Limettenscheiben in die angebrachten Schnitte setzen und den Lachs zum Fertiggaren für fünf bis zehn Minuten in den Ofen stellen.

Für den Tabouleh den Gemüsefond in einem Topf aufkochen lassen und anschließend vom Herd nehmen. Den Couscous einrühren, 30 Minuten quellen und anschließend abkühlen lassen.

Die Tomaten, die Paprika sowie die Chili putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Frühlingszwiebel und den Knoblauch waschen und abziehen. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und den Knoblauch fein hacken. Das Tomatenmark mit etwas Zitronensaft und dem Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den restlichen Zutaten unter den Couscous heben.

Den Caipirinha-Lachs mit Tabouleh auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Wagner am 28. Mai 2015