

Lachs-Filet mit Passionsfrucht-Tomaten-Fond und Ebly

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 150 g	8 Cocktailtomaten	2 Passionsfrüchte
50 ml Weißwein, trocken	2 EL Zucker	2 EL Butter
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Ebly:

100 g Ebly	150 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein, trocken
2 EL Butter	1 Bund Estragon	20 g Grana Padano
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den Ebly in einem Topf Öl erhitzen, Ebly zugeben, darin anschwitzen und anschließend mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen und darin gar kochen. Estragonblätter von den Stielen entfernen, waschen, trocken tupfen und fein hacken. Parmesan grob reiben. Zum Schluss den Ebly mit Butter, Parmesan und Estragon verfeinern sowie mit Salz und Pfeffer würzen.

Lachsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Filets auf der Hautseite scharf anbraten. Kurz vor Schluss Fisch von der anderen Seite anbraten und anschließend in den Ofen für fünf Minuten geben. In derselben Pfanne Cocktailtomaten anschwitzen, Fruchtfleisch der Passionsfrüchte zugeben und alles mit Weißwein ablöschen. Alles kurz aufkochen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Ebly mit Lachsfilets auf Tellern anrichten, mit Passionsfrucht-Tomatensud beträufeln und servieren.

Julia Bayer am 04. November 2015