

# Zucchini-Lachs-Roulade mit Kartoffel-Senf-Salat

Für 2 Personen

|                        |                     |                    |
|------------------------|---------------------|--------------------|
| 1/2 Bund Kerbel        | 1 Stängel Basilikum | 20 g Fenchelsamen  |
| 20 g Meersalz          | 20 g Zucker         | weißer Pfeffer     |
| 1 EL Olivenöl          | 2 TL grober Senf    | 250 g Lachsfilet   |
| 180 g Kartoffeln       | 1 kleine Zwiebel    | 40 ml Geflügelfond |
| 40 ml weißer Balsamico | Salz, Muskat        | ca. 80 ml Rapsöl   |
| 1 Zucchini             | 2 EL Olivenöl       |                    |

Die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Kräuterblätter von den Stielen zupfen. Fenchelsamen, Meersalz und Zucker zusammen mit den Kräuterstielen im Mörser gut zerreiben. Gemahlene Pfeffer, Olivenöl und 1 TL Senf zugeben und eine cremige Marinade herstellen. Den Lachs von beiden Seiten mit der Marinade bestreichen und 12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Kartoffeln kochen, abschütten, dann pellen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Alles in eine Schüssel geben. Geflügelfond erhitzen und über die Kartoffeln und Zwiebelwürfeln gießen. Balsamico mit 1 TL Senf, etwas Salz, Pfeffer und Muskat vermischen, ebenfalls zu den Kartoffeln geben und nach und nach Rapsöl untermischen. Zucchini in dünne längliche Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Vom Lachs die Beize abreiben und in dünne Scheiben aufschneiden. Die Scheiben sollten möglichst so breit und lang wie die Zucchini sein. Die Lachs-Scheiben exakt auf die Zuchinischeiben legen und zu Rouladen aufrollen. Kartoffelsalat mit etwas geschnittenem Kerbel bestreuen und nochmals abschmecken. Lachsroulade und Kartoffelsalat anrichten, mit Kerbel und Basilikum garnieren. Dazu passt grüner Salat.

Jörg Sackmann Freitag, 24. September 2010