

Gegrillter Lachs auf Fenchel mit Limette

Für 4 Personen

600 g Lachsfilet	Meersalz	6 EL Olivenöl
2 Fenchelknollen mit Grün	2 Limetten	3 EL weißer Balsamico
Pfeffer, Zucker	1/2 Bund Dill	2 Pfirsiche
80 g Wildkräutersalat	1 TL Zitronensaft	1 Prise Zitronenpfeffer
Meersalz		

Den Backofen auf 100 Grad (Umluft 80 Grad) vorheizen. Das Lachsfilet mit Salz würzen. Eine Grillpfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen, Lachsfilet darin von beiden Seiten leicht angrillen, dass sich auf der Oberfläche ein Grillstreifenmuster bildet. Dann den Lachs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten auf den Punkt garen. Das Fenchelgrün amache und zur Seite stellen. Den Fenchel waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Die Fenchelhälften sehr fein hobeln. Limette mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Fruchtfilets herausschneiden. Fenchel und Limettenfilets in eine Schüssel geben und mit 4 EL Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker anmachen. Dill und Fenchelgrün abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter den Fenchelsalat heben. Pfirsiche waschen, halbieren, den Stein auslösen, die Hälften in Spalten schneiden und auf 4 Tellern sternförmig auslegen. Wildkräutersalat abspülen, trocken schütteln und mit etwas Salz, 1 EL Olivenöl und 1 TL Zitronensaft marinieren. Lachs aus dem Ofen nehmen, mit Limonenpfeffer und Meersalz bestreuen und in 4 Tranchen schneiden. Auf die Pfirsichspalten jeweils etwas Fenchelsalat geben, darauf den Fisch setzen und mit dem Wildkräutersalat garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 11. Juli 2011