

Lachs-Filet mit Chorizo

Für 2 Personen:

2 Lachsfilets mit Haut	300 g reife Kirschtomaten	1 Stängel frisches Basilikum
8 schwarze Oliven mit Stein	30 g Chorizo	Rotweinessig
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Die Lachsfilets mit der Haut nach oben in eine große beschichtete Pfanne legen und bei mittlerer bis starker Hitze auf den Herd stellen.

Wenn der Lachs zu brutzeln beginnt, den Fisch wenden und von der Hautseite etwa 5 Minuten braten, bis die Haut knusprig und der Lachs gerade eben gar ist.

In der Zwischenzeit die Kirschtomaten halbieren und in einer Schüssel mit dem Großteil der abgezapften Basilikumblätter und 1 EL Rotweinessig sowie eine Prise Meersalz und schwarzem Pfeffer mischen.

Das Fruchtfleisch fein hacken und mit 1 TL nativem Olivenöl extra und 1 Schuss Wasser verrühren.

Die Chorizo in dünne Scheiben schneiden und für die letzten 2 Minuten zu dem Lachs in die Pfanne legen.

Anschließend die Tomaten dazugeben und 30 Sekunden mitgaren.

Auf Tellern anrichten, den Lachs nach oben, darauf die gehackten Oliven und mit den restlichen abgezapften Basilikumblättern garnieren.

Jamie Oliver am 10. Oktober 2017