

Kirschtomaten mit Lachs-Füllung und Bärlauch-Creme

Für 4 Personen:

3 Bund Bärlauch	1 Bund Petersilie	1 Prise Zucker
1 Prise Salz	0.5 TL Chilipulver	4 EL Olivenöl
200 g Crème-fraîche	300 g Magerjoghurt	1 Schuss Weißwein
1 Bio-Zitrone	16 Kirschtomaten	150 g Lachsfilet
Salz, Pfeffer, Olivenöl		

Bärlauch und Petersilie gründlich waschen und trocknen. Die Blätter grob zerkleinern und mit etwas Pflanzenöl in einem Küchenmixer fein pürieren. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Chili würzen. Die Paste in einen Topf geben und mit Joghurt, Crème fraîche und Weißwein verrühren, dabei leicht erwärmen. Mit Salz, Zitronensaft und -abrieb würzen.

Von den Tomaten jeweils einen Deckel abschneiden. Das innere Fruchtfleisch mit einem Messer anschneiden, dann mit einem Teelöffel herausholen. Den Lachs gut waschen, trocknen und die Gräten entfernen. Das Lachsfleisch mit einem Messer fein würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachswürfel vorsichtig in die Tomaten füllen und etwas andrücken. Die gefüllten Tomaten in eine Pfanne oder feuerfeste Form stellen und mit etwas Olivenöl benetzen. Den Oberhitze grill des Ofens anstellen und die Tomaten 4-5 Minuten gratinieren.

Servieren:

Die Bärlauch-Creme auf Teller geben und die gegrillten Tomaten darauf setzen.

Tarik Rose am 21. April 2023