

Lachs-Filet mit Pekannuss-Kräuter-Kruste

Für 2 Portionen:

400 g Lachsfilet	1 Bund Petersilie	8 Blätter Salbei
2 Knoblauchzehen	80 g Pekannüsse	60 g Parmesan
1 Bio-Zitrone	2 El Butter	30 g Semmelbrösel
3 Möhren	3 Kugeln rote Bete	1 Schalotte
1 Chilischote	1 El Honig	100 ml Weißwein
80 g Feta	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Petersilie und Salbei abwaschen und trocken- schütteln. 1 Knoblauchzehe schälen. Pekannüsse, Knoblauch, Petersilie und Salbei kleinhacken und in eine Schüssel geben.

Parmesan feinreiben und hinzugeben. Zitrone heiß abwaschen und 1 TL der Schale fein abreiben, ebenfalls hinzugeben. Alles zusammen mit der Butter und den Semmelbröseln vermengen.

Backofen auf 200 °C Grillfunktion vorheizen. Lachsfilet von der Haut befreien, gründlich abwaschen und trockentupfen. Lachsfilet in einer Pfanne mit Öl kurz von allen Seiten anbraten und anschließend in eine passende, gefettete und ofenfeste Form legen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Nuss-Kräuter-Butter gleichmäßig auf dem Lachs verteilen und leicht andrücken. Im Ofen 10 Min. backen.

Möhren schälen, in mundgerechte Stücke schneiden. Rote Bete ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Schalotte und letzte Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Chilischote entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Möhren einige Minuten anschwitzen. Schalotte, Knoblauch und Chili hinzugeben.

Alles kurz weiterbraten. Honig und dann Rote Bete hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lachs aus dem Ofen holen, mit dem Rote-Bete-Möhren-Gemüse auf Tellern anrichten. Feta über das Gemüse bröseln.

Christoph Rüffer am 26. Dezember 2025