

Lachs-Steak mit Rosmarin-Kartoffeln, Ofen-Tomaten

Für 2 Personen

2 Lachssteaks á 200 g	4 Kartoffeln, fest	2 Zucchini, klein
1 Zitrone, unbehandelt	150 g Cocktailtomaten	2 EL Meersalz, ganz
4 Zehen Knoblauch	1 Bund Petersilie	6 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian	Olivenöl	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Drei Zweige Rosmarin zupfen. Die Kartoffeln halbieren und in eine mit Olivenöl eingefettete Auflaufform geben. Den Rosmarin mit dem Meersalz darüber streuen und für 30 Minuten in den Ofen schieben. Die Cocktailtomaten in eine weitere Auflaufform geben, mit etwas Olivenöl übergießen, mit Salz und Pfeffer würzen und für 20 Minuten mit in den Ofen geben. Die Zucchini in der Mitte halbieren und längs in sehr dünnen Scheiben schneiden. Zwei Zehen Knoblauch abziehen und in einer Grillpfanne zusammen mit den Zucchini und zwei Esslöffeln Olivenöl kurz anbraten, salzen und pfeffern. Die Zucchini aus der Pfanne nehmen und zu kleinen Röllchen aufrollen. Die Lachssteaks waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Den Thymian und den restlichen Rosmarin zupfen und fein hacken. Die Kräuter und den Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Anschließend die Lachssteaks dazu geben und von beiden Seiten kurz abraten. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die letzte Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit dem Zitronensaft vermengen. Die Kartoffeln, die Tomaten, die gegrillten Zucchini und den Lachs auf Tellern anrichten und mit der Zitronensoße beträufeln.

Romina Andolina am 04. November 2009