

Variation von Edelfischen mit lila Püree und Zucchini

Für 2 Personen

2 Riesen-Garnelen	250 g Lachsfilet	2 Jacobsmuscheln
400 g Kartoffeln	1 Zucchini	4 EL schwed. Rapsöl
200 ml Sahne	65 g Butter	1 Chilischote
1 Bund Petersilie, glatt	2 Zweige Thymian	1 Zweig Oregano
1 Muskatnuss	Balsamico-Essig	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in dem Salzwasser weich kochen. Das Schwedische Rapsöl in eine Schüssel geben. Den Thymian, den Oregano und die Petersilie zupfen, klein hacken und in das Öl rühren. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und ebenfalls klein hacken. Dann die Chilischote und den Balsamico-Essig zugeben und zu einem Dressing vermengen. Die Zucchini in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Anschließend mit etwas Salz bestreuen und das Dressing und einen Esslöffel Butter darüber verteilen. Dann die Zucchini zum Garen in den Ofen geben. Die Garnelen von Schale und Darm befreien. Die Jacobsmuscheln mit einem Messer vorsichtig aufklappen und das Fleisch herauslösen. Anschließend waschen und trocken tupfen. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fischvariationen darin anbraten. Währenddessen in einem Topf die Sahne und die restliche Butter erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und unter Zugabe der erhitzten Sahne-Butter-Mischung zu einem Püree zerstampfen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und der geriebenen Muskatnuss würzen. Die Zucchini aus dem Ofen holen zusammen mit dem Kartoffel-Püree und dem Fisch auf Tellern anrichten. Bei Bedarf noch mit etwas Dressing garnieren.

Anne Schröder am 27. Mai 2010