

# Lachs-Filet auf einem Gemüse-Turm mit Kartoffel-Chips

## Für 2 Personen

300 g Lachsfilet, mit Haut	1 festk. Kartoffel	1 Aubergine
1 Zucchini	1 grüne Paprika	4 Fleischtomaten
1 Zitrone, unbehandelt	3 Knoblauchzehen	Mehl
1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl	50 ml Sonnenblumenöl
Paprikapulver, süß	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Paprika auf ein Backblech für ca. zehn Minuten in den Ofen legen. Die Zitrone auspressen und den Saft mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Knoblauchzehe abziehen, in feine Scheiben schneiden und zum Zitronensaft geben. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in der Zitronensaft-Mischung marinieren und kaltstellen. Die Aubergine und die Zucchini putzen, vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Den Paprika aus dem Ofen nehmen und enthäuten, von dem Strunk, den Kernen und den Scheidewänden befreien. Mit einem Metallring Paprikascheiben ausstechen, die so groß, wie die der Zucchini und Aubergine sind. Den restlichen Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Tomaten putzen, schälen und würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten hinein geben. Den Knoblauch, die Petersilie und einen Esslöffel Paprikapulver dazu geben und fünf Minuten reduzieren lassen. Die Kartoffel schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin kross anbraten. Olivenöl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Paprikascheiben hineingeben. In einer weiteren Pfanne ebenfalls etwas Olivenöl erhitzen und die Auberginen- und Zuchinischeiben darin anbraten. Öl in einer dritten Pfanne erhitzen. Den Lachs aus der Marinade nehmen, mit Mehl bestäuben, in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Anrichten des Gemüse-Turms auf einen Teller mehrmals schichtweise Auberginen, Zucchini und Paprika geben. Zwischen jede Schicht etwas Tomatensoße geben. Das Lachsfilet mit dem Gemüse-Turm auf Tellern anrichten und servieren.

Bouchra Schaefer-Lagrou am 19. Juli 2010