

Wild-Lachs-Filet mit Ratatouille

Für 2 Personen

2 Wildlachsfilet á 150 g	1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote
1 unbehandelte Zitrone	1 Stangensellerie	2 Knoblauchzehen
250 g Tomaten, groß	1 Aubergine	1 Zucchini
1 Zwiebel	1 Stängel glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
2 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt	4 EL trockener Rotwein
1 EL brauner Zucker	5 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Paprikaschoten halbieren und je eine Hälfte klein schneiden. Den Stangensellerie waschen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, häuten, entkernen und würfeln. Eine halbe Aubergine und eine halbe Zucchini waschen. Die Aubergine in Würfel und die Zucchini in Scheiben schneiden. In einer hohen Pfanne zuerst die Zwiebel und den Knoblauch glasig braten, dann Paprika, Sellerie und Tomaten zufügen und das Gemüse schmoren. In der Zwischenzeit in einer weiteren Pfanne die Auberginenwürfel und Zucchinischeiben rundum in Olivenöl goldbraun anbraten und zusammen mit der Petersilie, einem Zweig Rosmarin, dem Thymian und dem Lorbeerblatt zum Gemüse geben. Das Gemüse mit dem Rotwein ablöschen, mit einem Esslöffel Zucker bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze 15 Minuten schmoren. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Das Lachsfilet mit Zitronenscheiben in einer mit Olivenöl erhitzten Pfanne langsam anbraten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Ratatouille auf einem großen Teller anrichten und das Lachsfilet darauf setzen. Mit einem Zweig Rosmarin garnieren und servieren.

Sibylle Schurr am 16. Februar 2012