

Gorgonzola-Lachs mit Lauch-Zucchini-Gemüse

Für 2 Personen

200 g Lachsfilet, ohne Haut	200 g Instant Couscous	200 g Gorgonzola
1 Zucchini	1 Stange Lauch	1 Lauchzwiebel
2 Karotten	2 Scheiben Ingwer	1 rote Chilischote
1 Orange	100 ml trockener Weißwein	50 ml Gemüsefond
50 g Butter	100 ml Olivenöl	gelbes Currypulver
Zitronensalz	Salz, schwarzer Pfeffer	

Backofen auf 100 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Wasser erhitzen. Die Zucchini und den Lauch in feine Stücke schneiden. Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen. Die Zucchini und den Lauch in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs waschen, trockentupfen und mit dem Zitronensalz würzen. Den Lachs anschließend mit dem Currypulver und Olivenöl marinieren. Alufolie in eine Auflaufform legen und den Lachs hineinlegen. Das Zucchini-Lauch-Gemisch auf den Lachs geben und den Gorgonzola darüber verteilen. Die Alufolie schließen und die Auflaufform in den Ofen geben und 20 Minuten fertig garen. Den Couscous in eine Keramikschüssel geben und mit dem kochenden Wasser übergießen und zugedeckt 16 Minuten garen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote vom Strunk und den Kernen befreien und klein schneiden. Die Karotten und die Chilistücke in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ingwer klein schneiden und dazugeben. Mit dem Weißwein, dem Gemüsefond und dem Saft einer Orange ablöschen. Die Karotten anschließend mit dem Couscous vermengen. Den Lachs mit dem Zucchini-Lauchgemüse auf einem Teller anrichten. Den Couscous dazugeben und mit der Gorgonzolasoße garnieren.

Bine Müller am 16. April 2012