

Lachs-Filet mit Avocado-Creme und Kartoffel-Ravioli

Für zwei Personen

300 g Lachsfilet	2 Kartoffeln, fest	3 Zehen Knoblauch
1 Strauchtomate	1 Avocado, reif	1 Zitrone, unbehandelt
1 Bund Petersilie, glatt	1 TL Mehl	Olivenöl, Meersalz
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen, Unebenheiten abschneiden, um die Kartoffeln in eine regelmäßige Form zu bringen. Die Reststücke in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und anschließend mit der Kartoffelpresse zu Kartoffelpüree verarbeiten. Die Petersilienblätter abzupfen und grob klein schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch von zwei Zehen, die Petersilie und das Kartoffelpüree hinzufügen und das Ganze zu einer sämigen Masse verrühren. Die Kartoffeln in hauchdünne Scheiben reiben und in Olivenöl tränken. Anschließend etwa einen Teelöffel Kartoffelpüree auf jede Kartoffelscheibe geben, eine andere Scheibe darauf legen und die Ränder mit dem Finger andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelravioli bei mittlerer Hitze etwa zwei Minuten von jeder Seite braten. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Avocado schälen, entsteinen und das Fruchtfleisch mit dem restlichen Knoblauch, etwas Zitronensaft, Olivenöl und Salz und Pfeffer cremig pürieren. Die Tomate vierteln, entkernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und unter die Avocadocreme rühren. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, mit Meersalz würzen und mit etwas Mehl bestäuben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin das Lachsfilet scharf anbraten und anschließend etwa drei Minuten ziehen lassen. Abschließend salzen und pfeffern. Die Avocadocreme und den Lachs auf Tellern anrichten und mit den Kartoffelravioli servieren.

Friederike Binder am 06. August 2013