

Lachs mit Country-Kartoffeln, Gemüse und Limetten-Soße

Für zwei Personen

500 g Lachs, ohne Haut	3 Kartoffeln	1 Salatgurke
1 Zucchini	1 grüne Paprika	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 Knoblauchzehe	1 Limette
1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	50 g Crème-fraîche
100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in Achtel schneiden. Die Rosmarinblätter vom Zweig lösen und hacken. Zusammen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und die Kartoffelecken darin wälzen. Die Kartoffeln auf einem Backblech in den Ofen geben, bis sie goldbraun sind. Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Paprika waschen, trocknen, halbieren und von den Kernen befreien. Anschließend in grobe Stücke schneiden. Die Zucchini ebenfalls waschen und in Stücke schneiden. Das Gemüse in den Topf geben und salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehe abziehen, pressen und dazugeben. Die Limette halbieren und auspressen. Die Petersilie waschen, trocknen und hacken. Die Gurke ebenfalls waschen, schälen und mit dem Sparschäler in Streifen schneiden. Den Saft einer halben Limette zusammen mit der Petersilie, den Gurkenstreifen und der Crème-fraîche zu einer Sauce anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Lachs waschen, trocken tupfen, von beiden Seiten salzen und pfeffern und in zwei Portionen schneiden. In der Pfanne von beiden Seiten gut braten und anschließend mit dem restlichen Limettensaft beträufeln. Den Lachs mit den Country-Kartoffeln und dem Gemüse mit Limettencreme auf Tellern anrichten und servieren.

Nairi Yuseffhi am 30. Dezember 2013