

# Pillekuchen mit gebratenem Lachs und Tomaten-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Pillekuchen:

400 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Eier	50 g Butter	150 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	25 g Haferflocken	25 g Mehl
Muskatnuss	Salz	weißer Pfeffer

### Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 140 g	1 Orange	1 Zitrone
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	2 Zweige glatte Petersilie
2 Stängel Basilikum	2 Stängel Estragon	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Tomatensalat:

4 orangene Auriga-Tomaten	4 Tomaten Berner wilde Rose	1 Zwiebel
5 EL Olivenöl	3 EL dunkler Balsamicoessig	2 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

3 EL Crème-fraîche	2 EL Quark, 4%	Salz, Pfeffer
--------------------	----------------	---------------

### Für den Bergischen Pillekuchen:

Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Röllchen schneiden und mit Haferflocken, Mehl, Milch, Eiern zu einem Teig verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss würzen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Kartoffelraspeln sowie Zwiebel und Knoblauch darin kross anrösten. Angerührten Teig über die Kartoffelraspeln gießen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen lassen. Anschließend wenden und weitere 5 Minuten zu Ende garen lassen. Pillekuchen vorsichtig aus der Pfanne heben und auf einen Teller geben.

### Für den Lachs:

Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Orangen- und Zitronenzesten fein abreiben und mit den Kräutern ebenso auf dem Lachs verteilen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Filets darin kräftig ca. 2 Minuten auf der Hautseite anbraten. Lachs aus der Pfanne nehmen und in einer Auflaufform in den vorgeheizten Ofen 20 Minuten zu Ende garen lassen.

### Für den Tomatensalat:

Tomaten waschen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Hälften in gleichmäßige Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken bzw. in Röllchen schneiden. Zwiebel abziehen, klein würfeln und zu den Tomaten zugeben. Olivenöl mit dem Essig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomatenwürfel mit dem Dressing und den Kräutern vermengen.

### Für die Garnitur:

Crème fraîche und Quark mit Salz und Pfeffer würzen. Crème zum Pillekuchen dazureichen. Bergischer Pillekuchen mit gebratenem Lachs und Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Heinz Zwetsch am 25. September 2017