

Gebratener Lachs mit Dill-Creme, Gnocchi, Rucola-Pesto

Für zwei Personen

Für das Täschchen:

1 Lachsfilet à 250 g	$\frac{1}{2}$ Rolle Blätterteig	75 g Babyspinat
100 g Feta	50 g Austernpilze	1 Zitrone
1 Ei	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

100 g Babyspinat	50 g Rucola	50 g Pimientos de Padrón
1 Avocado	$\frac{1}{2}$ Romanasalatherz	Pflanzenöl, grobes Meersalz

Für die Vinaigrette:

50 ml Olivenöl	20 ml Weißweinessig	$\frac{1}{4}$ TL Dijonsenf
$\frac{1}{4}$ TL Puderzucker	Salz	Pfeffer

Für das Täschchen:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Spinat verlesen, abrausen und trockenschleudern. Die Pilze mit einer Pilzbürste putzen und vierteln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin Spinat, Austernpilze und Feta 1 Minute scharf anbraten. Den Blätterteig auflegen und die Hälfte der Spinatmischung auflegen, dann den Lachs darauflegen, salzen, pfeffern und mit der restlichen Mischung bedecken.

Den Blätterteig falten, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten goldgelb.

Für den Salat:

Den Spinat und Rucola verlesen, abrausen und trockenschleudern. Den Romanasalat von den äußeren Blättern befreien, vom Strunk befreien und in grobe Stücke zupfen.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in Streifen schneiden. Die Avocado in einer Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten kross anbraten und leicht salzen.

Die Pimientos de Padrón mit reichlich Olivenöl und grobem Salz kräftig in einer Pfanne anbraten

Für die Vinaigrette:

Olivenöl mit Essig, Senf und Zucker zu einer cremigen Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Salatkomponenten mit der Vinaigrette vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Dannhauser am 30. April 2018