

# Lachs-Kotelett mit Avocado-Salat im Auberginen-Mantel

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

|                        |                  |                          |
|------------------------|------------------|--------------------------|
| 1 Lachskotelett, 180 g | 5 Knoblauchzehen | 4 Limetten               |
| 2 Zitronen             | 8 EL Olivenöl    | 1 Bund glatte Petersilie |
| Chiliflocken           | Salz             | Pfeffer                  |

**Für die Beilage:**

|                 |             |                     |
|-----------------|-------------|---------------------|
| 1 reife Avocado | 1 Gurke     | 1 Aubergine         |
| 2 Limetten      | 1 Schalotte | 200 g Crème-fraîche |
| 1 Zweig Thymian | Chili       | Salz, Pfeffer       |

Den Backofen auf 160 Umluft vorheizen.

Fisch waschen, trockentupfen und eventuell von Haut und Gräten befreien.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitronen und Limetten halbieren und auspressen. Knoblauch abziehen und pressen.

Knoblauch, Petersilie, Zitronen- und Limettensaft mit Olivenöl vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Marinade auf den Fisch verteilen und für ca. 15-20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

**Für die Beilage:**

Avocado halbieren und auslöffeln, Aubergine in Scheiben schneiden, salzen und trocken tupfen. Auberginenscheiben in der Grillpfanne von beiden Seiten grillen.

Schalotte abziehen und hacken. Gurke schälen und klein schneiden.

Limetten halbieren und auspressen. Avocadofleisch mit der Gabel zerdrücken und mit Crème fraîche, Schalotte und Gurke mischen und anschließend mit Salz, Pfeffer, Chili, Olivenöl, Limettensaft und Thymian abschmecken. Die gegrillten Auberginenscheiben mit dem Avocadosalat füllen und zusammenrollen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manar Bdeiwi am 13. August 2020