

Lachs mit Parmesan-Nuss-Kruste und Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für den Lachs:

400 g Lachsfilet, mit Haut	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
60 g Walnüsse	50 g Parmesan	2 EL weiche Butter
1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Salbei	Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

300 g Drillinge	50 g Zuckerschoten	120 g rote Paprika
Butterschmalz	2 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für den Joghurt-Dip:

100 g Vollmilch-Joghurt	40 g Schmand	1 Zitrone
1 Beet grüne Kresse	½ Bund Dill	10 Halme Schnittlauch
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Lachs:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Lachs abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und auf Gräten kontrollieren. Zitrone heiß abspülen, trockentupfen und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Petersilie und Salbei abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit den Walnüssen hacken. Parmesan reiben.

Zitronenschale, Knoblauch, Petersilie, Salbei, Walnüsse, Parmesan, Salz und Pfeffer mit 1 EL weicher Butter gut vermischen.

Lachsfilet mit der Hautseite nach unten in eine ofenfeste, mit Butter ausgestrichene Form legen. Die Kräuter-Nuss-Mischung gleichmäßig auf dem Fisch verteilen und mit den Händen leicht andrücken. Die Form in den vorgeheizten Ofen schieben und den Fisch etwa 18 Minuten backen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Zuckerschoten putzen, in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, anschließend klein schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin unter mehrmaligem Wenden ca. 10 bis 15 Minuten braten. Paprika und Zuckerschoten hinzugeben und weitere ca. 3 bis 4 Minuten braten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie unterheben. kuechenschlacht.zdf.de

Für den Joghurt-Dip:

Joghurt und Schmand verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Zitrone halbieren und Dip mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Schnittlauch und Dill abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden bzw. hacken. Kräuter unter den Joghurt-Dip heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marianne Leysing am 10. März 2021