

Gratiniertes Lachs-Filet mit Avocado-Pfirsich-Salat

Für zwei Personen

300 g Lachsfilet	1 rote Zwiebel	2 Avocados
1 Stange Staudensellerie	1 Frühlingszwiebel	2 rote Chilischoten
2 Limetten	2 reife Pfirsiche	1 Zitrone
5 Stängel Basilikum	1 Ei	250 g Büffelmozzarella
1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Crème-fraîche	1 TL weiche Butter
1 EL flüssiger Honig	100 ml Sonnenblumenöl	6 EL Olivenöl
Butter, Zucker	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Grillstufe vorheizen. Den Sellerie schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Eine Chilischote entkernen und fein würfeln. Die Limetten filetieren. Für die Mayonnaise das Eigelb mit dem Senf verrühren, dann das Sonnenblumenöl unterrühren. Die Crème fraîche untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die andere Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter zupfen. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Pfirsiche halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Für das Dressing drei Esslöffel Zitronensaft, mit dem Honig und dem Olivenöl verquirlen. Mit den Chiliringen, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Den Lachs mit den Limettenfilets und Frühlingszwiebeln vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Metallringe mit Butter ausreiben und auf ein Backblech setzen. Die Lachsmischung in die Ringe füllen und mit den Selleriescheiben belegen. Die Mayonnaise und Chilistücke draufgeben und im Backofen gratinieren. Währenddessen die Avocados längs halbieren, den Stein entfernen, schälen und längs in Spalten schneiden. Den Mozzarella, die rote Zwiebel, den Basilikum und die Pfirsiche vorsichtig vermischen und mit den Avocadospalten auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Den Lachs aus dem Ofen nehmen, die Ringe entfernen und zu dem Salat servieren.

Jana Rowedder am 11. September 2012