

Lachs, Nuss-Oliven-Pesto, Portwein-Feigen, Fladenbrot

Für zwei Personen

Für Lachs und Hautchip:

2 Lachsfilets à 150 g Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für das Walnuss-Olivenpesto:

40 g Walnüsse 40 g schwarze Oliven 1 Zitrone, Abrieb, Saft

20 g Parmesan ½ Bund Basilikum 1 TL Honig

50 ml Olivenöl Salz

Für die Portwein-Feigen:

2 Feigen 2 cl Portwein 1 TL Honig

Meersalz

Für das Fladenbrot:

3 EL Naturjoghurt 100 g Mehl 1,5 TL Backpulver

1 EL Olivenöl Salz

Für den Lachs und den Hautchip:

Den Lachs waschen, trockentupfen, von der Haut befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs in einer Pfanne mit Öl auf jeder Seite für ca. 2 Minuten scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und warmhalten.

Haut salzen und ohne Fett knusprig auf beiden Seiten ausbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen und fest werden lassen.

Für das Walnuss-Olivenpesto:

Walnüsse trocken in einer Pfanne rösten und anschließend kurz auskühlen lassen. Parmesan reiben. Walnüsse, Parmesan, Oliven, Basilikum, Honig, Olivenöl und Salz in den Mixer geben und zu einem Pesto verarbeiten. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Pesto mit Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.

Für die Portwein-Feigen:

Feigen waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Portwein und Honig in die Pfanne geben, aufkochen lassen und die Feigen dazugeben.

Anschließend mit Meersalz abschmecken, vom Herd nehmen und durchziehen lassen.

Für das Fladenbrot:

Alle Zutaten miteinander verrühren und anschließend zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem Tuch bedecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Anschließend in vier Teile teilen und jeweils flach (ca. 4 mm dick) und rund ausrollen. Fladen auf beiden Seiten je 2 Minuten in einer heißen Pfanne ohne Fett braten. Im Ofen warmhalten.

Caroline Rainisch am 29. August 2023