

Rucolasalat, Lachs, Feigen, Mozzarella, Parmaschinken

Für zwei Personen

Für den Lachs:

300 g Lachsfilet, mit Haut	1 Zitrone, Saft	Butter
1 Zweig Thymian	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für den Rucolasalat:

300 g Rucola	4 Feigen	1 Zitrone, Saft
4 Sch. dünner Parmaschinken	2 Kugeln Mozzarella	30 g Parmesan
2 Zweige Minze	2 TL Honig	3 EL Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Für den Lachs:

Das Öl in der Pfanne erhitzen und Lachs auf der Hautseite anbraten.

Butter und Thymian dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren und etwas Saft über den Fisch träufeln.

Für den Rucolasalat:

Rucola verlesen. Feigen am Stielansatz kreuzweise tief einschneiden und mit Daumen und Zeigefinger unten zusammendrücken, sodass sie sich öffnen und das Innere der Frucht zu sehen ist. Zwei der Feigen in einer Grillpfanne leicht anbraten. In die Mitte vom Salat setzen. Parmaschinken und Mozzarella von Hand zerpfücken und daneben verteilen. Minzblätter drauflegen und Parmesan darüber hobeln.

Zitrone halbieren und auspressen. Eine Vinaigrette aus Olivenöl, 1 TL Honig und Zitronensaft herstellen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und über den Salat träufeln. Im Wasserbad 1 EL erwärmter Honig mit dem Löffel drüber träufeln.

Stefan Rietmann am 02. Juli 2024