

## Lachs mit Erbsen, Rettich und Joghurt-Soße

### Für 4 Personen

4 Lachsfilets à 70 g      Olivenöl, Salz      1 Spritzer Zitronensaft

### Für Erbsen, Salat:

300 g frische Erbsen      Salz, Pfeffer      15 g Minzeblätter

100 g griech. Joghurt      20 g Crème-fraîche      1 Spritzer Zitronensaft

### Für den Rettich:

200 g Rettich      Salz      Zucker

15 g Minzeblätter      20 ml Haselnussöl      20 ml weißer Balsamico

### Für Joghurtsauce:

1 Bio-Zitrone      150 g griech. Joghurt      Meersalz

Pfeffer      20 g Friséesalat      20 g Lachskaviar

Erbsenkresse

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Fischfilets auf einen leicht geölten, ofenfesten Teller legen. Mit Salz und Zitronensaft würzen, mit Olivenöl beträufeln, mit hitzebeständiger Frischhaltefolie abdecken und im Ofen ca. 20 Minuten glasig garen.

Inzwischen Erbsen in leicht gesalzenem Wasser knapp garen. Abgießen und abtropfen lassen.

Minze abbrausen, trocken tupfen und fein schneiden. 150 g Erbsen, Joghurt, Crème fraîche und Minze im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, durch ein Sieb streichen und kalt stellen.

Rettich schälen und auf einem Hobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Rettichscheiben, etwas Salz und Zucker mischen und ca. 20 Minuten marinieren, damit der Rettich Wasser zieht.

Minze abbrausen, trocken tupfen und fein schneiden. Haselnussöl, Essig, Minzeblätter und restliche Erbsen zugeben, mit Salz, Pfeffer sowie Zucker abschmecken. Rettich abtropfen lassen und untermischen.

Für die Joghurtsauce Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitrone auspressen. Saft und Schale mit dem Joghurt verrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Friséesalat putzen, waschen und gut abtropfen.

Lachs mittig auf Teller platzieren. Rettich-Erbsen-Salat darauf anrichten. Joghurtsauce und Erbsencreme darum verteilen. Mit Lachskaviar, Erbsenkresse und Friséesalat garnieren.

Frank Buchholz am 12. Mai 2017