

Lachs mit Kartoffel-Taschen

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Bund Lauchzwiebeln
2 Stiele Thymian	1 Peperoni	2 EL schwarze Oliven
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
8 getr. Tomaten	Pfeffer	4 EL Butter
150 g Filoteig	4 Lachsfilets à 150 g	1 Zitrone

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

In der Zwischenzeit Lauchzwiebeln putzen, waschen und abtropfen.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen vom Stiel streifen.

Peperoni der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden.

Die Oliven fein hacken.

Das Weiße vom Frühlingslauch in dünne Scheiben schneiden.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die gekochten Kartoffeln abschütten, ausdampfen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen.

Getrocknete Tomaten abtropfen, grob schneiden und mit den Frühlingszwiebeln und Peperoni zu den Schalotten geben und langsam weich dünsten.

Thymianblättchen und gehackte Oliven zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zu den gepressten Kartoffeln geben, vermengen und kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen.

Den Filoteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und in Quadrate mit 15 cm Kantenlänge schneiden. Die Teigquadrate mit flüssiger Butter bestreichen, etwas Kartoffelmasse auf eine Teighälfte geben, die Teigenden zu einem Dreieck zusammenschlagen und fest zusammendrücken. Die Teigdreiecke mit restlicher Butter bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen die Kartoffeltaschen ca. 6-8 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne ohne Bratfett erhitzen und Lachsfilets auf der Hautseite darin glasig braten.

Von der Zitrone den Saft auspressen und die gebratenen Lachsfilets vor dem Anrichten mit dem Zitronensaft beträufeln.

Fischfilet mit Kartoffeltaschen anrichten.

Ali Güngörmüs am 12. März 2018