

# Ofen-Lachs mit Tomaten-Butter, Petersilienwurzel-Püree

## Für 4 Personen

½ Bio-Zitrone	10 Blätter Basilikum	30 g getrock. Tomaten
75 g weiche Butter	20 g Parmesan	1 TL Senf
½ TL scharfes Paprikapulver	¼ TL Currypulver	Kräutersalz
Pfeffer	1 Spritzer Tabasco	800 g Petersilienwurzel
Salz	400 g Lachsfilet ohne Haut	2 EL Pinienkerne
50 ml Milch	50 ml Schlagsahne	1 Bund glatte Petersilie
1 Prise Muskatnuss	Koriander, frisch gemahlen	1 Prise Zucker

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Zitrone auspressen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Getrocknete Tomaten fein hacken.

Butter, Parmesan, Tomatenstückchen und Basilikumblätter gut vermengen. Mit Senf, Paprika, Currypulver, Kräutersalz, Pfeffer, Tabasco und wenig Zitronenschale würzen. Die Gewürzbuttermalt stellen.

Petersilienwurzeln waschen, schälen und grob würfeln. In einen Topf geben, knapp mit Salzwasser bedecken und zugedeckt ca. 15 Minuten garen.

Inzwischen Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 80 Grad/Gasherd: Stufe 1) vorheizen.

Das Lachsfilet in 4 Portionen teilen und in eine Auflaufform legen. Gewürzbuttermalt auf dem Lachs verteilen. Im heißen Ofen 15 Minuten garen.

Lachs aus dem Ofen nehmen. Gargrad überprüfen.

Den Ofen auf 250 Grad Grillfunktion vorheizen. Pinienkerne auf den Lachs geben. Im Ofen kurz grillen, bis die Oberfläche leicht bräunt. Dabei den Gargrad beobachten, der Lachs sollte nur gerade knapp gegart sein.

Milch und Sahne in einem zweiten Topf erhitzen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese fein schneiden.

Petersilienwurzeln abgießen. Mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern, die heiße Milch-Sahne-Mischung zugießen. 2/3 der gehackten Petersilie zufügen und alles pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, gemahlenem Koriander, etwas Zitronensaft, -schale und 1 Prise Zucker abschmecken.

Lachs und Petersilienwurzel-Püree anrichten. Mit restlicher Petersilie bestreuen.

Christina Richon am 11. Februar 2019