

Gratinierte Lachs-Schnecken mit Zuckerhut-Salat

Für 4 Personen

2 EL Pinienkerne	1 Zuckerhutsalat (600 g)	1 Bio-Zitrone
800 g Lachsfilet	Salz	Pfeffer
1 EL weiche Butter	3 Zweige Thymian	1/2 Bund Schnittlauch
1 Knoblauchzehe	80 g Semmelbrösel	120 ml Olivenöl
2 Bio-Orangen	50 ml Weißweinessig	1 EL Honig
1 rote Zwiebel	3 Stiele Blattpetersilie	4 grüne Oliven
2 EL Rosinen		

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Zuckerhut putzen, in feine Streifen schneiden, dann gut waschen und trocken schleudern.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die Lachsseite unter kaltem Wasser waschen und mit einem sauberen Tuch abtupfen, noch evtl. vorhandene Gräten der Lachsseite zupfen. Dann der Länge nach ca. 1 cm dicke Lachsstreifen schneiden. Die Lachsstreifen salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft säuern.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Pinsel leicht mit Butter bestreichen.

Thymian und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln. Vom Thymian die Blättchen abzupfen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Knoblauch schälen und fein reiben.

Die Lachsstreifen zu 4 gleich großen Schnecken aufrollen und auf das Backblech legen.

In einer Schüssel die Semmelbrösel mit etwa 1/3 vom Olivenöl, Thymian, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren und die Masse gleichmäßig auf den Lachsschnecken verteilen. Den Backofen auf 240 Grad Oberhitze vorheizen.

Für das Dressing Orangen heiß abbrausen, trocken reiben. Eine der Orangen dick schälen, sodass das Weiße mit entfernt wird. Orange in feine Würfel schneiden. Die andere Orange halbieren und den Saft auspressen.

In einer Schüssel Orangensaft, Orangwürfel, Weißweinessig, Honig und restliches Olivenöl vermischen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Oliven fein hacken.

Oliven, Zwiebelstreifen, Petersilie, geröstete Pinienkerne und Rosinen zum Orangendressing geben. Salatstreifen zugeben, alles gut vermengen und mindestens 10 Minuten durchziehen lassen. Das Backblech mit den Lachsschnecken in den vorgeheizten Backofen schieben. Je nach Dicke des Filets die Lachsschnecken ca. 5-7 Minuten garen.

Vor dem Servieren den Salat nochmals abschmecken.

Zuckerhutsalat in der Tellermitte anrichten. Die gegarten Lachsschnecken vorsichtig mit einem Pfannenwender auf oder neben den Salat heben. Etwas abgeriebene Zitronenschale darüber streuen und genießen.

Daniele Corona am 29. September 2023