

Lauwarm gebeizter Lachs mit Feld-Salat-Pesto und Croutons

Für 2 Personen

300 g Lachsfilet, ohne Haut	3 Toastbrot-scheiben	150 g Feldsalat
1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	2 EL gehobelte Mandeln
1 EL Sahne-Meerrettich	1 EL Butter	150 ml Sonnenblumenöl
Meersalz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Sahne-Meerrettich mit einer Prise Salz und Zitronensaft herzhaft säuerlich abschmecken. Einen Teller in der Mitte damit dünn bestreichen. Den Lachs waschen, trocken tupfen, in dünne Tranchen schneiden und komplett auf den Sahne-Meerrettich wie ein Carpaccio ausgelegt verteilen. Von der Zitrone etwas Schale reiben, mit zwei Esslöffeln Sonnenblumenöl vermengen und nun dieses ganz dünn auf den Lachs pinseln. Die Teller straff mit Klarsichtfolie abdecken und im Backofen ca. 20 Minuten leicht garen bzw. beizen. Den Feldsalat verlesen, gründlich waschen und trocken schleudern. Die Mandeln in einer Pfanne von allen Seiten leicht braun rösten. Den Feldsalat, bis auf eine Handvoll, mit den gerösteten Mandeln und dem restlichen Sonnenblumenöl sowie etwas Meersalz zu einem Pesto mixen. Die Knoblauchzehe andrücken. Das Toastbrot entrinden, in klassische Würfel schneiden und zusammen mit der Knoblauchzehe und der Butter in einer Pfanne ausgiebig braun und knusprig rösten. Anschließend die Croutons auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und die Folie entfernen. Nun das Feldsalatpesto tröpfchenweise auf den lauwarmen Lachs träufeln. Den restlichen Feldsalat mit etwas Zitronensaft marinieren. Den lauwarm gebeizten Lachs mit dem Feldsalatpesto und den Croutons auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Feldsalat garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 17. Dezember 2010