

Gegrillter Lachs mit Auberginen-Püree

Für 4 Personen

4 Auberginen	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 Zehen Knoblauch	100 ml Olivenöl	2 EL Olivenöl
2 Schalotten	4 (à 180 g) Lachsfilets	Salz, Pfeffer, Zucker

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Auberginen der Länge nach halbieren, das Fruchtfleisch in Rautenform einritzen und die Früchte mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech geben. Rosmarin und Thymian mit auf das Backblech geben, Knoblauchzehen schälen, durch eine Presse drücken, ebenfalls hinzufügen und alles mit 100 ml Olivenöl beträufeln. Die Auberginen 30 Minuten im Ofen garen.

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne anschwitzen.

Die fertigen Auberginen aus dem Backofen nehmen, das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen, zu den Schalotten in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen. Danach mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Lachsfilets in einer Grillpfanne glasig braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Lachs richtig braten und würzen. Den Lachs können Sie nach dem Braten mit etwas Zitronensaft beträufeln. Ansonsten benötigt er nicht viele Gewürze - Lachs von wirklich guter Qualität braucht oft nicht einmal viel Salz und Pfeffer, er schmeckt einfach so aus der Pfanne schon ganz wunderbar.

Auch die Bratzeit dürfen Sie knapp bemessen. Am besten schmeckt der Lachs, wenn er noch nicht ganz durchgebraten, sondern innen noch ein wenig glasig ist. Wenn Sie ihn zu lange in der Pfanne lassen, wird er leicht trocken und schmeckt nicht halb so gut.

Ali Güngörmüs am 01. April 2020