

Pulled Lachs mit Fächerkartoffeln

Für vier Personen:

1 EL rosa Pfefferbeeren	1 EL Agavendicksaft	1 Zitrone
8 EL Rapsöl	Meersalz	900 g frische Lachsseite
16 Kartoffeln (festk.)	16 Lorbeerblätter	2 EL Butter
1 Bund Schnittlauch	200 g saure Sahne	Pfeffer

Für die Marinade die rosa Pfefferbeeren zerstoßen und mit Agavendicksaft, dem Saft einer halben Zitrone, 4 EL Öl und Salz mischen. Lachs in die Marinade einlegen und für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen für auf 200 C vorheizen.

Kartoffeln schälen und in Abständen von jeweils 1-2 mm bis zur Mitte ein-, aber nicht vollständig durchschneiden. Tipp: Um dies zu verhindern, kann man vorher einen Schaschlik-Spieß in das untere Drittel der Kartoffel stecken.

Fächerkartoffeln auf ein Backblech (gefettet oder mit Backpapier) setzen.

Butter in einem Topf zerlassen und Kartoffeln damit bepinseln. Je ein Lorbeerblatt in die eingeschnittenen Kartoffeln stecken. Für 30 Minuten im Ofen garen.

Die Backtemperatur auf 220 C erhöhen.

Lachs aus der Marinade heben und in eine mit Öl bepinselte, ofenfeste Form geben. Für 10 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen geben und auf oberster Schiene garen.

Währenddessen Schnittlauch fein schneiden. Saure Sahne mit Salz, Pfeffer und dem Saft der anderen Zitronenhälfte würzen. Den geschnittenen Schnittlauch unterrühren.

Den gegarten Lachs mit zwei Gabeln zerreißen, mit Schnittlauch garnieren und zusammen mit Fächerkartoffeln und Dip servieren.

Björn Freitag am 05. Juni 2020