

Husumer Stulle mit Lachs

Für 4 Portionen:

Für die Stullen:

4 Scheiben Krustenbrot	1 Hand Rucola	2 EL Olivenöl
1 EL dunkler Balsamico-Essig	3 Prisen Salz	Pfeffer
2 Lachsfilet (à 200 g)		

Tomaten-Tapenade:

1 Knoblauchzehe	420 g getrock. Öl-Tomaten	1 Hand. Basilikumblätter
1/2 Zitrone, Abrieb, Saft	50 g Parmesan	5 EL Olivenöl
1,5 TL asiat. Chilisauc	Salz, Pfeffer	

Für die Tomaten-Tapenade:

Den Knoblauch schälen, mit den übrigen Zutaten in den Blitzhacker geben und zu feinem Püree mixen. Alternativ die Zutaten in einem hohen Rührbecher mit dem Standmixer pürieren.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tapenade in eine Schüssel umfüllen. Luftdicht verschlossen hält sich die übrige Tapenade bis zu einer Woche.

Für die Stullen:

Das Brot im Toaster oder in einer großen Pfanne mit wenig Fett knusprig rösten. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Rucola anschließend in einer Schüssel mit je 1 EL Öl und Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer marinieren.

Den Lachs unter fließendem, kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen; vorhandene Gräten ziehen.

Die Filets horizontal in je zwei flache Scheiben schneiden und leicht mit Salz würzen. 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und darin den Lachs von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten anbraten.

Die gerösteten Brote dick mit Tapenade bestreichen, je 1 Stück Lachsfilet auflegen und mit Rucola toppen.

Tipp:

Zum Braten von Fisch nur wenig Öl in die Pfanne geben; er soll nicht frittiert werden.

Frank Rosin am 29. November 2024