

Gedämpfter Lachs mit Auberginen-Gemüse

Für 2 Portionen

300 g Lachs ohne Haut	100 g Ziegenfrischkäse	100 ml Weißwein
20 ml Olivenöl	1 Schalotte	2 Zweige Dill
2 Zweige Thymian	30 g Butter	1 Aubergine

Einen Schuss Weißwein mit Pfeffer, Salz und Thymian und einer geviertelten Schalotte in einen Topf geben. Nun ein Sieb (in der Größe des Topfes) in den Topf hängen. Den Lachs (ohne Haut) zuschneiden und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Stück Butter auf den Lachs geben und in das Sieb hineinlegen, mit einem Deckel abdecken und das Ganze dämpfen. Die Aubergine halbieren, in Scheiben schneiden und in eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ziegenfrischkäse in die Pfanne bröseln und die Temperatur etwas herunterdrehen. Den Dill hinzufügen, den Herd ausschalten und das Ganze ziehen lassen.

Steffen Henssler am 23. 08. 2011