

Lachs mit Tomaten-Bohnen-Gemüse

Für 2 Portionen

100 g Tomaten	80 g weiße Bohnen	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	300 g Lachs	Öl
1 Zitrone	2 Zweige Rosmarin	

Die Tomaten in Würfel schneiden (etwa in der Größe der Bohnen), die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden und das Ganze in einer Pfanne in Öl anbraten. Den Lachs in große Stücke schneiden und in einer extra Pfanne auf der Haut-Seite in Öl anbraten. Eine Knoblauchzehe auf eine Gabel spießen und durch die heiße Pfanne ziehen. Den Lachs wenden. Zitronenschale über das Gemüse reiben. Die weichgegartten Bohnen und Tomaten mit einer Gabel zerstampfen. Den Lachs aus der Pfanne nehmen (er ist nun oben und unten angebraten und in der Mitte noch roh), auf Tellern anrichten und das Gemüse darüber geben. Abschließend mit ein wenig Rosmarin garnieren.

Steffen Henssler am 20. November 2012