

Gedämpftes Lachs-Filet mit Petersilien-Pesto

Für 2 Portionen

2 Lachsfilets, à 200 g	1 Zitrone	200 ml Gemüsefond
1 Bund glatte Petersilie	200 ml Rapsöl	50 g Mandeln
2 Knoblauchzehen	2 TL Ahornsirup	Salz, Pfeffer

Die Petersilie in einem Bambuskorb auf Pergamentpapier legen. Lachsfilets darauf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen abziehen und eine auf den Fisch geben. In einem Topf den Gemüsefond erhitzen, die Petersilienstiele und ein paar Pfefferkörner hinzugeben. Bambuskorb mit Deckel hinein stellen und bei mittlerer Hitze zehn Minuten dämpfen. In der Zwischenzeit die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Zusammen mit Mandeln, Ahornsirup, Knoblauch, Rapsöl in einen Zerkleinerer geben und zu einer feinen Paste mixen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Das Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pesto beträufelt servieren.

Steffen Henssler am 11. März 2013