

Lachs-Päckchen mit Tomaten-Salsa

Für 4 Personen

3 große Eiertomaten	3 Passionsfrüchte	6 El Öl
Salz, Pfeffer, Zucker	2 Avocados	1 Stange Lauch
ca. 500 g Lachsfilet	1 Bund Koriandergrün	

Tomaten kreuzweise einritzen und den Strunk entfernen. In kochendem Wasser 20 Sekunden blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen. Tomaten häuten, in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen. Von der Stange 4 größere Blätter lösen und in kochendem Salzwasser 1 Minuten garen, abschrecken. Passionsfrüchte auskratzen, mit den Tomatenwürfeln mischen und mit Salz und Zucker würzen. Koriandergrün abzupfen und mit 4 EL Olivenöl zur Vinaigrette geben. Lachsfilet in 4 gleich große Tranchen schneiden. Lachsfilets rundum mit Salz, Pfeffer würzen. Dann die Lachsfilets mit je 1 Blatt Lauch stramm umwickeln und auf die Nahtseite setzen. Avocados schälen, den Kern entfernen und halbieren. Eine Pfanne mit 2 El Öl erhitzen und die Lachsfilets zuerst auf der Nahtseite 1 Minute anbraten. Dann auf den restlichen Seiten jeweils 1 Minuten braten. Ein Stück Lachs und eine Avocadohälfte auf Tellern anrichten. Mit dem Passionsfruchtdressing beträufeln und den restlichen Koriander darüber streuen.

Tim Mälzer am 29. 08. 2009