

# Lachs à la bordelaise mit Knackerbsen-Salat

Für 4 Portionen

**Lachs:**

|                          |                                    |                     |
|--------------------------|------------------------------------|---------------------|
| 4 Lachsfilets (à 160 g)  | 3 EL Olivenöl                      | Salz und Pfeffer    |
| 1 Bund glatte Petersilie | $\frac{1}{2}$ TL getrock. Estragon | 1-2 EL Tomatenmark  |
| 2 Zehen Knoblauch        | 80 g Semmelbrösel                  | 100 g weiche Butter |

**Salat:**

|                    |                |                   |
|--------------------|----------------|-------------------|
| 200 g Knackerbsen  | Salz           | 1 Bund Radieschen |
| 250 ml Buttermilch | 3 Stiele Minze | 2 EL Olivenöl     |

Pfeffer

Lachsfilets in eine geölte, ofenfeste Form geben. Mit 2 EL Öl beträufeln, salzen und pfeffern. Petersilie grob hacken. Zusammen mit Estragon, Tomatenmark, Knoblauch und Semmelbröseln in einen Blitzhacker geben und fein zerhacken. Salzen und pfeffern. Butter gleichmäßig untermengen.

Die Bröselmischung auf dem Fisch verteilen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene circa 12-15 Minuten goldbraun backen (Umluft nicht empfehlenswert). Anschließend bei Bedarf unter dem Backofengrill bei 250 Grad 1-2 Minuten gratinieren.

**Salat:**

Knackerbsen in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren, abgießen und abschrecken. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Buttermilch, Minzblättchen, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit dem Schneidestab pürieren. Mit dem Gemüse in einer Schüssel mischen, 10 Minuten durchziehen lassen und zum Lachs servieren.

Tim Mälzer am 30. Juni 2019