

Lachs-Plätzchen mit Granatapfel-Minz-Joghurt

Für 4 Personen:

| | | |
|----------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 4 Tranchen Lachs (á 130 g) | 1 EL Estragon | 8 Scheiben Räucherlachs |
| 2 EL Butter | 300 g griech. Joghurt | Saft von 1 Zitrone |
| 4 EL Granatapfelkerne | 10 Blätter Minze | Salz |
| Pfeffer | Zucker | |

Die Lachstranchen mit gehacktem Estragon bestreuen und mit je 2 Räucherlachsscheiben umwickeln. Den Lachs in eine Auflaufform setzen.

Die Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und bei mittlerer Temperatur solange erhitzen, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen hat. Vorsicht: Die Butter verbrennt schnell. Diese Nussbutter durch ein Sieb passieren und über den Lachs träufeln. Die Lachsplätzchen im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Ober-/Unterhitze) 10 Minuten garen.

Joghurt und Zitronensaft glatt rühren, die Granatapfelkerne unterrühren. Die Minze hacken und untermengen. Den Granatapfel-Minz- Joghurt mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und zu den Lachsplätzchen servieren.

Christian Henze am 04. Januar 2019