

Lachs-Spitzkohl-Pesto-Brot

Für 2 Portionen

1 Fladenbrot	1 kleiner Spitzkohl	300 g Lachsfilet ohne Haut
Olivenöl	Salz	Pfeffer
4 Zweige Petersilie	1 Knoblauchzehe	Butter
Chili		

Zwei Pfannen vorwärmen. Aus dem Fladenbrot dünne Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und das Brot darin anrösten. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in der anderen Pfanne ebenfalls in Olivenöl anbraten. Den Spitzkohl säubern und klein schneiden. Den Kohl in die Pfanne zum Brot geben. Dabei das Brot auf der einen und den Kohl auf der anderen Pfannenseite braten. Die Petersilie grob hacken. Den Knoblauch abziehen und zu der Petersilie geben. Darauf etwas Olivenöl geben und vermengen. Das Pesto sehr fein hacken und mit Pfeffer und Salz würzen. Das Brot nun aus der Pfanne nehmen und das Petersilienpesto darauf verteilen. Den gebratenen Spitzkohl noch leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Noch eine kleine Butterflocke und etwas Schärfe vom Chili aus der Mühle dazugeben. Den Spitzkohl über das Pestobrot geben. Den Lachs aus der Pfanne nehmen und wie Sashimi aufschneiden. Innen soll der Fisch noch roh, aber lauwarm sein. Nun den Lachs auf das Brot geben, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 18. 01. 2012