



Zartes Lachsfilet an Sesamkartoffeln

dazu Austernpilze und Pak Choi aus dem Ofen



ca. 50min



3-4 Personen

Heute geht es ein bisschen luxuriös zu auf unseren Tellern, denn auch das darf mal sein. Das gilt aber nur für den Geschmack - denn die Zubereitung ist in alter Manier ziemlich easy. Es gibt zarten Lachs, auf der Haut gebraten, mit goldbraunen Sesamkartoffeln aus dem Ofen. Mit aufs Blech kommen Pak Choi und Austernpilze - so machen wir es uns besonders leicht und bekommen trotzdem maximalen Geschmack. Raffiniert!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Babykartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Austernpilze
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Baby-Pak-Choi
- 2 Päckchen schwarzer Sesam ¹¹
- 50g Misopaste ^{1,6}
- 2 Packungen frischer Lachs, aufgetaut ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 748kcal, Fett 44.5g, Kohlenhydrate 47.1g, Eiweiß 36.6g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** **samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen. Den **ungeschälten Knoblauch** ebenfalls auf das Backblech geben. Die **Kartoffeln** und den **Knoblauch** ca. 12Min. im Ofen rösten.



4. Dressing pürieren

Den **Knoblauch** aus der Schale drücken und mit den **Kartoffelhälften**, der **Misopaste**, der **restlichen Sojasauce**, 2TL Honig, 1TL Essig und 120ml Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren. **Tipps:** Für mehr Sämigkeit eine weitere **Kartoffelhälfte** mitpürieren. Ist das **Dressing** zu dickflüssig, ggf. löffelweise Wasser hinzufügen.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Pilze** in grobe Streifen zupfen, anschließend mit der **½ der Sojasauce** und 2TL Olivenöl vermengen. Den **Pak Choi** längs halbieren und 2TL Olivenöl sowie ½TL Salz einmassieren.



5. Fisch braten

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten und Schuppen entfernen. In einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. auf der Hautseite braten. Mit 1 kräftigen Prise Salz würzen, dann wenden und 1-2Min. weiter braten, bis der **Fisch** gar ist.



3. Gemüse mitrösten

Das Backblech aus dem Ofen nehmen, den **Knoblauch** und **4 kleine Kartoffelhälften** beiseitelegen. Die **übrigen Kartoffeln** auf dem Blech mit dem **Sesam** vermengen. Die **Pilze** und den **Pak Choi** auf das Blech geben und mit den **Kartoffeln** im Ofen 12-14Min. rösten, bis das **Gemüse** appetitlich gebräunt ist. **Tipp:** Je nach Größe des Blechs ggf. ein zweites Blech verwenden.



6. Dressing verfeinern

Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr Honig abschmecken. Die **Sesamkartoffeln**, die **Austernpilze** und den **Pak Choi** auf Teller verteilen und mit dem **Fisch** anrichten. Mit dem **Dressing** beträufeln und servieren.