



V: Lachsfilet an zweierlei Salaten

mit gegrillter Zucchini, Kartoffeln und Gurke



ca. 40min



2 Personen

Oh, là, là, heute hat sich unser saftig-zartes Lachsfilet gleich zwei adrette Begleitungen angelacht: Auf der einen Seite glänzt ein rustikaler Kartoffelsalat mit gegrillter Zucchini im cremigen Dressing. Daneben macht der frische Gurkensalat auch eine super Figur. Jetzt muss man sich nur noch für sein Herzblatt entscheiden ...

- 1 Packung Babykartoffeln
- 1 Gurke
- 1 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zucchini
- 1 Packung frischer Lachs, aufgetaut ⁴

- 2EL Mayonnaise ³
- 1TL Senf ¹⁰
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne

Allergene
Eier (3), Fisch (4), Senf (10). Kann Spuren
von anderen Allergenen enthalten.

Energie 708kcal, Fett 43.1g,
Kohlenhydrate 47.7g, Eiweiß 32.1g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1TL Senf und 1TL Honig zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gurke** längs halbieren, in dünne Scheiben schneiden und mit dem **Dressing** vermengen.



Die **Kartoffeln** mit 2TL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung**, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen, in den vorgeheizten Ofen schieben und 18-25Min. backen, bis sie goldbraun sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden, die **ungeschälte Knoblauch** mit aufs Blech geben und für die restliche Zeit mitbacken.



Die **Zucchini** längs halbieren und der Länge nach in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden dann in einer Grillpfanne oder normalen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. auf jeder Seite braten. Währenddessen jede Seite mit je 1 Prise Salz würzen. Die **Zucchini**scheiben aus der Pfanne nehmen, mit 1TL Olivenöl vermengen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die Pfanne aufbewahren.



Die **Kartoffeln** und den **Knoblauch** aus dem Ofen nehmen. Den **Knoblauch** schälen und mit einer Gabel zerdrücken, dann mit 2EL Mayonnaise verrühren. Die **Knoblauchsauce** mit den **Kartoffeln** und der **Zucchini** vermengen. Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten und Schuppen entfernen.



Den **Fisch** von beiden Seiten mit insgesamt 1EL Olivenöl einreiben und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Dann in der Pfanne auf der Hautseite bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. anbraten, damit die Haut schön kross wird. Die Hitze reduzieren, den **Fisch** wenden, mit der **übrigen Gewürzmischung** bestreuen und in 2-3Min. gar ziehen lassen. Den **Fisch** mit den **Salaten** servieren.