



Lachsfilet auf provenzalischem Kartoffelsalat

Zeitaufwand: 60 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Lachsfilets 220 g »

200 g kleine Kartoffeln, Drillinge

30 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt

30 g Oliven, grün, entsteint

1 Handvoll frische Kräuter, z. B. Basilikum, Oregano, Dill, Pimpinelle, Shiso Kresse o.ä.

50 ml heiße Brühe

1 TL Senf

1 TL Honig

2 EL Olivenöl

1 EL weißer Balsamico

0,5 kleine Schalotte(n), kleingewürfelt

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Kartoffeln in reichlich Salzwasser bissfest garen, pellen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Getrocknete Tomaten und Oliven kleinschneiden. Brühe mit Schalottenwürfeln erhitzen und zusammen mit den Tomaten, Oliven, Senf, Honig, Olivenöl und Balsamico zu den Kartoffelscheiben geben.
3. Alles vorsichtig vermengen und ca. 30 Min. marinieren. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
4. Lachs in etwas heißem Öl rundherum goldbraun braten, mit Salz, Pfeffer würzen. Gezupfte Kräuterblättchen unter den Kartoffelsalat heben, auf Teller verteilen und den Lachs darauf anrichten.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

