AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	Herbst	international

LACHS MIT SELLERIE, KAPERN UND PINIENKERNEN



Rezept: Yotam Ottolenghi. Simple. Dorling Kindersley 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der knusprig gebratene Lachs mit der sorgfältigen Mischung aus Süssem, Gemüsigem und Säuerlichem eignet sich als Haupt- wie als Vorspeise. Die Salsa kann vorher zubereitet werden.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

80 g	Korinthen	40 g	Kapern
4 g	Lachsfilet mit Haut	40 g	Grosse, grüne Oliven
6 EL	Olivenöl	2 Pr	Safran
180 g	Stangensellerie, Würfel	20 g	Petersilie
50 g	Pinienkerne, geröstete	1 TL	Zitrone, Saft und Abrieb
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Korinthen mit kochendem Wasser bedecken und 20 Min. quellen lassen.
2. Lachs schuppen, leicht salzen und pfeffern und mit Öl bepinseln.
3. Pinienkerne grob hacken. Einige Sellerieblätter beiseitelegen. Sellerie und Oliven in 1 cm grosse Würfel schneiden. Safranfäden mit etwas heissem Wasser anrühren. Petersilie grob hacken.
4. Kerne in einer Bratpfanne rösten, zur Seite legen. In der Pfanne grosszügig Öl gut erhitzen. Sellerie 5 Min. braten. Nun die Pfanne vom Herd nehmen, Kapern, ihre Flüssigkeit, die Oliven, den Safran samt Wasser hineingeben und leicht salzen. Die Korinthen und Petersilie zugeben, die Zitronenschale drüberreiben und den Zitronensaft unterrühren. Salsa beiseitestellen.
5. Wenig Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen. Den Fisch mit der Haut nach unten gut 3 Min. braten, bis die Haut knusprig ist. Hitze reduzieren und den Fisch nach dem gewünschten Gargrad auf der zweiten Seite anbraten. Lachs mit der Salsa anrichten, Streifchen der Sellerieblätter drübergeben.