

Gegrillter Lachs auf geschmolzenen Tomaten



Zutaten für zwei Personen:

2x 125 g Lachsfilet mit Haut

Olivenöl

etwas gröberes Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Zitrone (optional)

Geschmolzene Tomaten:

2 größere reife Tomaten

1 Knoblauchzehe

1 Scheibe Ingwer

Salz, Pfeffer aus der Mühle

30 ml kräftige Gemüsebrühe

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

Alufolie

1. Lachsfilets waschen, trocken tupfen und sorgfältig entgräten.

2. Die Hautseite salzen und dünn mit Olivenöl einstreichen.

3. Grillpfanne vorheizen und Lachs auf der Hautseite grillen. Nach dem Auflegen mit etwas gröberem Salz bestreuen und das ganze mit Alufolie abdecken. Wenn der Lachs sich durchgehend verfärbt hat, ist er fertig. Nicht zu lange grillen, der Lachs sollte noch sehr saftig sein.

4. Lachs pfeffern, mit den geschmolzenen Tomaten, optional noch mit Zitrone und Nudeln anrichten.

Geschmolzene Tomaten:

1. Tomaten kurz überbrühen und die Haut abziehen. Dann mittelfein würfeln.

2. Tomaten mit dem ausgetretenem Saft in eine größere beschichtete Pfanne geben und etwas köcheln lassen. Eine halbierte Knoblauchzehe und eine Scheibe Ingwer mitköcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwischendurch mit Gemüsebrühe aufgießen, damit das Ganze schön flüssig bleibt.

3. Knoblauch und Ingwerscheibe entfernen.

Hinweise:

Das Bild zeigt den Lachs mit einer dünnen Käsekruste, die durch Bestreuen mit geriebenem Mozzarella und Würzen mit etwas Oregano erreicht wurde.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fisch, Lachs, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023