

Ofenlachsforelle mit mariniertem Anti Pastigemüse und Tomatensalsa

ZUTATEN:

6 Lachsforellenfilets à ca. 70 g
Olivenöl
1–2 Knoblauchzehen
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
einige Petersilienzweige (mit Stiel)
Je 1 Orange und Zitrone
Maldonsalz

Für das Anti Pasti Gemüse:

½ gelber und ½ roter Paprika geschält,
entkernt und in Schoten geschnitten
8 große Champignons geviertelt
3 halbierte Schalotten
6 Zucchinischeiben
4 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Staubzucker
Rosmarin & Thymian fein gehackt
1/16 l Olivenöl,
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl, Balsamico

Für die Tomatensalsa:

1 geschälte, entkernte, würfelig geschnittene Tomate
1 Schalotte
Basilikum nach Geschmack
1 EL kaltgepresstes Olivenöl
20 g Honig
1 feingehackte Knoblauchzehen
Chili nach Geschmack



ZUBEREITUNG:

Die Lachsforellenfilets leicht salzen und auf ein mit Olivenöl beträufeltes Backblech legen. Angedrückte Knoblauchzehen, Thymian, Rosmarin und Petersilie darauf verteilen. Zitrone und Orange grob schneiden und ebenfalls auf dem Filet verteilen. Mit Frischhaltefolie bedecken und im Rohr bei 100°C cirka 20 Minuten garen. Anschließend die Filets häuten und mit Maldonsalz bestreuen.

Für das Anti Pasti- das Gemüse und Schalotten in Olivenöl anbraten, mit Staubzucker karamellisieren, Balsamico ablöschen und mit Meersalz sowie Pfeffer würzen. Rosmarin, Thymian und Knoblauch zugeben. Weich schmoren und mit angerührtem Stärkemehl leicht binden. Olivenöl einrühren und ziehen lassen.

Für die Salsa die Schalotte fein hacken. Tomaten, Basilikum, Honig und Knoblauch begeben und abschmecken.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

