

Lachssteak mit Rosmarinkartoffeln

Fisch

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde

ZUTATEN / Portionen		2	4
Lachssteaks mit Haut á 200g	St	2	4
Kartoffeln, klein, festkochend	St	5	10
Zucchini klein	St	2	4
Zitrone, unbehandelt	St	1	1
Rispen Tomaten, klein	g	250	500
Meersalz, grob	EL	2	4
Knoblauchzehen	St	4	8
Petersilie	Bund	1	1
Rosmarin	Zweige	6	12
Thymian	Zweige	3	6
Olivenöl, Pfeffer schwarz, Salz			

VORBEREITEN:

1. Backofen vorheizen
2. Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält halbieren
3. Zucchini längs halbieren und in dünne Scheiben aufschneiden
4. Rosmarinzwige entnadeln
5. Lachssteaks waschen, trocken tupfen, pfeffern, salzen und beiseite stellen.
6. Thymianzwige entblättern
7. Knoblauchzehen pellen
8. Zitrone auspressen

9. Petersilie fein hacken

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffelhälften in eine Auflaufform geben, mit der Hälfte der Rosmarinnadeln bestreuen sowie mit Öl und Meersalz gut vermischen. 30 Minuten im Ofen backen dabei die Kartoffeln nach 15 Minuten wenden.
2. Die Rispen Tomaten in eine weitere Auflaufform geben. Etwas Olivenöl darüber gießen sowie mit Pfeffer und Salz bestreuen. 20 Minuten im Ofen garen.
3. Zucchinischeiben leicht salzen und pfeffern und zusammen mit 2 abgezogenen Knoblauchzehen in einer (Grill-) Pfanne in Olivenöl anbraten.
4. Eine Knoblauchzehe die restlichen Rosmarinnadeln und Thymianblättchen fein hacken und in einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Anschließend die Lachssteaks dazugeben und von beiden Seiten kurz anbraten.
5. Aus den Zitronensaft, einer durchgepreßten Knoblauchzehe, der gehackten Petersilie und Olivenöl eine Vinaigrette anrühren.
6. Lachssteaks auf einem Teller mit Kartoffeln, Tomaten und gerollten Zucchinischeiben anrichten und mit Vinaigrette beträufeln.

GETRÄNKE: Weißwein

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	220		30