

Zucchini Rezepte

Zucchini an Lachs gefesselt

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fisch, Gemüse, Hauptspeise, Lachs, Lauch, Zucchini

2	mittel große Zucchini	je 1 EL Basilikum,
2	Lachsfilets à ca. 150 g	- Petersilie, Kerbel,
2	Lauchblätter	geschnitten
1/4 Liter	Fischfond	Salz, Pfeffer
1	Tomate	Butter
1	Schalotte, fein geschnitten	

Tomate enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Von den Zucchini unten eine dünne Scheibe abschneiden, so dass sie auf dem Teller stehen können. Die Zucchini an einem Ende zur Hälfte schräg einschneiden, dann mit dem Messer horizontal weiter schneiden und am anderen Ende wieder nach oben schneiden. (Zucchini soll am Ende die Form eines Schiffchens haben.) Die Zucchini-Schiffchen ca. 3 Minuten blanchieren. Die Zucchini abschnitte in kleine Würfel schneiden. Die Lauchblätter in lange ca 5 mm breite Streifen schneiden und kurz blanchieren. Den Lachs so zuschneiden, dass er auf die Zucchini-Stücke passt. Zucchini und Lachs mit den Lachstreifen umwickeln.

Zucchini-Schiffchen in einen gebutterten Topf geben, etwas Fischfond angießen und zugedeckt ca. 10 Minuten leicht dämpfen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne mit Butter die Zucchiniwürfel mit den Schalotten anschwitzen, mit dem restlichen Fischfond aufgießen und kurz köcheln lassen. Dann Tomatenwürfel, Kerbel, Petersilie und Basilikum untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gemüsesauce auf den Tellern anrichten und die Lachs-Zucchini-Stücke darauf geben. Frischen Pfeffer aus der Mühle über den Fisch mahlen.