



## HAUPTGANG

# LACHSTRANCHE MIT RUCOLA-KARTOFFELWÜRFELN



★★★★★ (45)

50 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

### Rucola-Kartoffeln

**200 g** Rucola

**1 Bund** Basilikum

**100 g** Pinienkerne

**100 g** Reibkäse

**1 Spritzer** Limettensaft  
Pfeffer

**6 EL** HOLL-Rapsöl

**800 g** festkochende Kartoffeln

### Lachs

**1 EL** Öl zum Einfetten des  
Bleches

**1 EL** Öl

**4** Lachsfilet, mit Haut à ca.  
150 g

Salz & Pfeffer

### zum servieren

**1 handvoll** frischer Rucola

**1** Limette als  
Garnitur

## ZUBEREITUNG

- 1 Pinienkerne ohne Öl in einer beschichteten Pfanne kurz rösten, bis die Kerne duften. Einige Kerne für die Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Kerne, den Reibkäse, den gerüsteten Rucola und Basilikum mit dem Stabmixer fein pürieren. Limettensaft, Pfeffer, Salz und Öl begeben und mischen. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser 10 bis 12 Minuten weich kochen. Kartoffeln abgiessen und mit dem Rucola-Pesto sorgfältig vermengen.
- 2 Für den Lachs den Backofen auf 100 °C vorheizen, ein Backblech mit Öl einfetten, Lachsfilet trocken tupfen. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und Lachsfilet darin bei mittlerer Hitze auf der Hautseite ca. 4 Minuten knusprig anbraten. Das Lachsfilet wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und die andere Seite eine ½ Minute anbraten. Die Lachsfilets auf das Backblech legen und im Ofen 10 Minuten saftig durchziehen lassen. Aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Rucola-Kartoffeln und Lachsfilet auf Teller anrichten und mit den restlichen Pinienkernen garnieren. Limette in Spalten schneiden und als Garnitur verwenden.