

Haus der Familie Kiel – Solweik Christiansen

Unser folgendes Rezept stammt aus einem Bücherbrunchkurs. In Zusammenarbeit mit der Wiker Buchhandlung veranstalten wir im Jahr verschiedene literarische Menüs, mit Themen wie „Morden im Norden“, „Literarisch & kulinarisch in die Winterzeit“ oder einen „Frauensalon“, aber auch Siegfried Lenz und Mozart saßen mit uns am Tisch. Neugierig geworden? Einfach in unserem Programm auf Entdeckertour gehen!

Lachs mit Kräuter-Erdbeer-Salsa

Zutaten für 4 Personen:

300 g Erdbeeren
60 g rote Schalotten oder kleine rote Perlzwiebeln
1 grüne Chilischote oder Peperoni
20 g Basilikum
4 Stiele glatte Petersilie (wer es verträgt kann auch frischen Koriander nehmen)
Saft von 1 Limetten
2 EL flüssiger Honig
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
4 TK Lachsfilets à ca. 125 g



Zubereitung:

Die Erdbeeren putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Die Schalotten pellen, vierteln und in feine Streifen schneiden.

Die Chilischote oder Peperoni längs vierteln, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. **Vorsicht! Einmalhandschuhe benutzen!**

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen; dann die Blättchen fein hacken.

Die Erdbeeren mit Schalotten, gehackten Kräutern, Chilistreifen, Limettensaft, Honig, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und 20 Minuten ziehen lassen.

Nochmals abschmecken.

Inzwischen die aufgetauten Lachsfilets trocken tupfen.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Die Lachsfilets erst auf der einen Seite, dann auf der anderen jeweils 6–8 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lachsfilets mit der Erdbeer-Salsa anrichten und mit restlichen Kräutern bestreuen.