

Gedämpfter Lachs mit Auberginen-Gemüse

 happy-mahlzeit.com/2019/08/21/gedaempfter-lachs-mit-auberginen-gemuese/

Zutaten für 2 Personen:

- 300g Lachs ohne Haut
- 1 Aubergine
- 1 Schalotte
- 2 Zweige Dill
- 2 Zweige Thymian
- 30g Butter
- 100g Ziegenfrischkäse
- 100ml Weißwein
- 20ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Einen Schuss Weißwein mit Salz, Pfeffer, Thymian und einer geviertelten Schalotte in einen Topf geben. Ein Sieb in der Größe des Topfes in den Topf hängen. Den Lachs zuschneiden und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Stück Butter auf den Lachs geben und in das Sieb hineinlegen. Mit einem Deckel abdecken und das Ganze dämpfen.

Die Auberginenscheiben halbieren, in Scheiben schneiden und in eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ziegenfrischkäse in die Pfanne bröseln und die Temperatur etwas reduzieren. Den Dill hinzufügen, den Herd ausschalten und das Ganze ziehen lassen.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 23.8.2011