

# Aufgegabelt von Alexander Herrmann Ofentomaten mit geblähtem Lachs und Speckbrösel

BR [br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-ofentomaten-mit-geblaemmtem-lachs-speckbroesel-rezept-100.html](https://br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-ofentomaten-mit-geblaemmtem-lachs-speckbroesel-rezept-100.html)



## Zutaten:

- 200 g Lachs
- 20 Stk. Kirschtomaten
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 Stk. Limette
- 100 ml Rapsöl
- 1 EL Cayenne
- 2 Zweige Majoran
- 100 g Bauchspeck (Bacon)
- 100 g Panko
- grobes Meersalz (Fleur de Sel)

## Zubereitung:

1. Tomaten mit dem Bunsenbrenner abflämmen und die Haut abziehen. Mit Salz würzen, in eine Auflaufform geben, mit etwas Rapsöl beträufeln und auf einem Blech im Backofen mit Grillfunktion 10-12 Minuten garen. Öl mit fein geschnittenem, frischen Majoran und etwas Cayennepfeffer verrühren und die Tomaten damit beträufeln.
2. Lachs in daumengroße Würfel schneiden, mit dem Bunsenbrenner abflämmen, mit Öl einstreichen und mit Meersalz und Limettenabrieb würzen.
3. Speck in feine Streifen schneiden und mit einer angedrückten Knoblauchzehe in einer Pfanne anbraten. Kurz bevor der Speck fertig gebraten ist, Panko zugeben und hellbraun

mitrösten. (Das Panko saugt das überschüssige „Speckfett“ auf und wird zu einer knusprigen „Schmelze“)

4. Die Speckbrösel mittig auf den Tellern anrichten, die Lachswürfel daraufsetzen und die Tomaten dazwischensetzen.