

Horst Lichter | Kartoffel-Lachs-Spieße mit Aioli

Zutaten für 4 Personen:

- 500g kleine, festkochende Kartoffeln
- 360 g Lachsfilet
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Zweig Thymian
- 240 g Crème fraîche
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 240 g Kirschtomaten
- 1/2 TL mittelscharfer Senf
- 60 ml Öl
- Holz-Spieße

Zubereitung:

Backofen auf 150°C vorheizen.

Die Kartoffeln ca. 15 Minuten im kochenden Wasser garen. Den Lachs in große Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln zerkleinern. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Kräuter fein hacken und mit dem Olivenöl und der Zitrone vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln abgießen und schälen. Kartoffeln, Lachs, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln abwechselnd auf kleine Holzspieße stecken. Die Spieße auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Hälfte der Marinade auf den Spießen verteilen und im Backofen ca. 10 Minuten garen.

Für die Aioli den Knoblauch fein hacken. Das Ei mit dem Senf schaumig schlagen. Das Öl und den Knoblauch darunter rühren. Die andere Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden.

Zum Schluss die Spieße mit der restlichen Kräuter-Marinade, Aioli und den Zitronenscheiben servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 28.07.2007

Prominenter Gast: Götz Otto