



Gegrilltes Lachskotelett

in Basilikumbutter mit karamellisierten Strauchtomaten aus der Pfanne,
dazu Steinofenbaguette (für 4 Personen)

Zutaten

4 Stücke Lachskotelett à 200 g
(am besten gleich von dem Fischhändler des Vertrauens portionieren lassen)
300 g kleine Mini-Rispen Tomaten
150 g Butter
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Basilikum
1 Zitrone
1 ofenfrisches Baguette
2 kleine Zweige Rosmarin
3 TL Puderzucker
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
Pflanzenöl



Zubereitung

Kleiner Tipp von den Profis: die Lachskoteletts kann man prima in einer Grillpfanne zubereiten, da sie durch ihre Form und die Mittelgräte beim Wenden nicht zerfallen .

Für die Basilikumbutter die Kräuter waschen, die Basilikumblätter in feine Streifen und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Kräuter unter die Butter rühren und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Die Buttermischung auf Pergament- oder Backpapier streichen, einrollen und durch Zusammendrehen der Enden in Form bringen, dann kalt stellen.

Die Lachskoteletts abbrausen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer großen Pfanne oder Grillpfanne erhitzen und die Koteletts darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3 bis 5 Minuten braten. Um zu prüfen, ob der Fisch fertig ist, kann man nach Ende der Garzeit mit einer Gabel die Mittelgräte eines jeden Koteletts nach unten ziehen. Lässt sie sich spielend leicht herausziehen, ist der Fisch gar.

Für die karamellisierten Kirschtomaten etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die gewaschenen Tomaten dazu geben. Mit Puderzucker bestreuen und bei mittlerer bis großer Hitze karamellisieren und aufplatzen lassen. Die gewaschenen Rosmarinzwige dazu geben und kurz mitbraten. Abschließend die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten nun etwas Basilikumbutter über das warme Lachskotelett in der Pfanne geben, so dass sie schmilzt. Die Koteletts mit der geschmolzenen Butter und den Kirschtomaten auf den Teller geben, ein leckeres Steinofenbaguette dazu, und schon ist ein tolles Essen gezaubert.

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

