

Lachs an Joghurtmarinade

Zutaten für 4 Personen

2 Knoblauchzehen
50 g frischer Ingwer
1 Zitrone
½ Bund Kerbel
1 EL scharfes Currypulver
100 g Joghurt
½ TL Maizena
Salz
600 g Lachsfilet ohne Haut
2 Stück Bratenschlauch

800 g kleine Frühkartoffeln
Salz

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Ingwer ebenfalls schälen und fein reiben. Die Schale der Zitrone fein abreiben. 1 EL Saft auspressen. Den Kerbel fein hacken.

Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Curry, dem Joghurt, dem Maizena und etwas Salz zu einer Marinade rühren.

Das Lachsfilet in 4 Portionen schneiden und mit der Marinade bestreichen. Den Fisch 30 Minuten ziehen lassen.

Nun die Filets leicht salzen. 1 – 2 Lachsfilets in einen Bratenschlauch geben, diesen gut verschliessen und auf der Oberseite 3 – 4 Mal einschneiden.

Den Lachs im auf 200 Grad Umluft vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 10 – 12 Minuten backen.

Die Kartoffeln unter fliessendem Wasser spülen. In eine möglichst weite Pfanne geben und knapp mit Wasser bedeckt aufkochen; dabei auf 1 Liter Wasser 2 EL Salz geben.

Die Kartoffeln zuerst 10 Minuten zugedeckt, dann ungedeckt weich kochen. Das Wasser soll dabei stets lebhaft kochen, damit es gegen Ende der Garzeit vollständig verdunstet ist und das Salz die Kartoffeln umhüllt. Die Kartoffeln gegen Ende der Kochzeit 2 – 3 Mal durchmischen. Sind sie gar, in eine Schüssel geben und warm stellen.

Weintipp: Dazu passt ein gehaltvoller leicht exotischer Weisswein oder ein schöner Rosé

Aus unserem Sortiment:

Chardonnay Sunrise, Chile

Sauvignon blanc, Gran Castillo, Valencia

Pinot Grigio, Cabert, Friaul