

Wildlachs mit Ratatouillegemüse und Rosmarinerdäpfel



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	2 Stk.
Paprika, gelb	1 Stk.
Tomaten / Paradeiser	500 g
Kartoffeln / Erdäpfel	10 Stk.
Zwiebeln, rot	1 Stk.
Knoblauch	2 Stk.
Thymian	2 Stk.
Frischer Rosmarin	2 Stk.
Salz	
Schwarzer Pfeffer	
Olivenöl	
Paprika, rot	1 Stk.
Lachs	500 g
Auberginen / Melanzani	1 Stk.

Zubereitung:

Zuerst Erdäpfel waschen und kochen. Währenddessen Gemüse waschen und in kleine Stücke schneiden. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch schälen und zerdrücken und mit der klein geschnittenen Zwiebel im Öl glasig anbraten. Anschließend Zucchini, Melanzani, Paprika und Thymianzweige dazu geben - ca. 15 Min. sanft braten. Dann die Tomatenwürfel dazugeben, das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und 10 min. köcheln lassen.

Fertige Erdäpfel mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und vierteln. In einer Pfanne Öl erhitzen, Rosmarinzweige und Erdäpfel in die Pfanne dazugeben und anbraten.

Ganz zum Schluss den Lachs (Wildlachs) mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Lachs, Rosmarinerdäpfel und Gemüse auf angewärmten Tellern anrichten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1936-Wildlachs-mit-Ratatouillegemuese-und-Rosmarineraepfel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at