

Kirschtomaten mit Lachsfüllung und Bärlauch-Creme

Zutaten (für 4 Personen):

- 3 Bund Bärlauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 0,5 TL Chiliflocken oder Chilipulver
- 4 EL Olivenöl oder Rapsöl
- 200 g Crème fraîche
- 300 g Magerjoghurt
- 1 Schuss Weißwein
- 1 Bio-Zitrone
- 16 Kirschtomaten
- 150 g (ohne Haut) Lachsfilet
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Bärlauch und Petersilie gründlich waschen und trocknen. Die Blätter grob zerkleinern und mit etwas Pflanzenöl in einem Küchenmixer fein pürieren. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Chili würzen. Die Paste in einen Topf geben und mit Joghurt, Crème fraîche und Weißwein verrühren, dabei leicht erwärmen. Mit Salz, Zitronensaft und -abrieb würzen.

Von den Tomaten jeweils einen Deckel abschneiden. Das innere Fruchtfleisch mit einem Messer anschneiden, dann mit einem Teelöffel herausholen. Den Lachs gut waschen, trocknen und die Gräten entfernen. Das Lachsfilet mit einem Messer fein würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachswürfel vorsichtig in die Tomaten füllen und etwas andrücken. Die gefüllten Tomaten in eine Pfanne oder feuerfeste Form stellen und mit etwas Olivenöl benetzen. Den Oberhitze grill des Ofens anstellen und die Tomaten 4-5 Minuten gratinieren.

Servieren:

Die Bärlauch-Creme auf Teller geben und die gegrillten Tomaten darauf setzen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 21.04.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen