

Lachs mit Pfirsich und Speck-Apfel-Mais-Kartoffelpüree

Zutaten für das Kartoffelpüree (für 4 Personen):

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Scheiben durchwachsener Speck
- 2 Maiskolben
- 1 Apfel
- 100 ml Milch
- 200 g Greyerzer
- oder Bergkäse
- Salz

Kartoffeln in kaltem, gesalzenem Wasser aufsetzen und 20 Minuten kochen.

Speck würfeln und in einer Pfanne sanft anbraten. Zwiebel schälen und würfeln. Sobald der Speck braun wird, Zwiebeln in die Pfanne geben. Apfel schälen, entkernen und würfeln. Die Körner von den Maiskolben schneiden. Mais und Apfelwürfel mit in die Pfanne geben. Alles sanft anbraten.

Kartoffeln abgießen und die einmal aufgekochte, heiße Milch dazugeben. Alles durchstampfen und den geriebenen Käse hinzufügen. Wieder stampfen. Zum Schluss die Speck-Mais-Zwiebel-Apfelmasse unterheben und abschmecken.

Zutaten für den Lachs:

- 400 g Bio- Lachsfilet
- 1 Pfirsich
- 4 EL Pflanzenöl

Pfirsich entsteinen und in Spalten oder Stücke schneiden. In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze in Pflanzenöl anschwitzen. Die Hautseite des Lachses trockentupfen und in die Pfanne geben. Scharf anbraten und wenden. Hitze reduzieren und durchgaren lassen. Wenn die Stücke dick sind, noch einmal wenden und bei geringer Hitze zu Ende garen.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 09.09.2022

Koch/Köchin: Dave Hänsel

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