

## **Mediterranes Kartoffelpüree mit gebratenem Lachs**

(für 2 Personen)

### **Zutaten:**

500 g Kartoffeln  
Salz und Pfeffer  
50 g getrocknete Tomaten in Öl  
4 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
40 g schwarze Oliven  
1 kleines Bund Basilikum, etwas Schnittlauch  
400 g Lachsfilet (mit Haut, geschuppt)  
ca. 70 ml Olivenöl  
4 EL Crème fraiche  
2 EL Butter  
Parmesan nach Geschmack

### **Zubereitung:**

1. Kartoffeln mit Schale in Wasser kochen.
2. Schalotten und Knoblauch schälen und klein hacken. Tomaten in Streifen schneiden. Oliven in feine Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter fein schneiden.
3. Kartoffeln pellen, Schalotten und Knoblauch in 1 EL Öl andünsten. Kartoffeln, Crème fraiche und Butter dazugeben und mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Oliven, Basilikum und Tomatenstreifen mit Öl unterrühren, salzen, pfeffern und das Püree erhitzen.
4. Die Lachsfilets in 1 EL Olivenöl bei milder Hitze auf der Hautseite 5 Minuten offen braten, dann noch etwa 1-2 Minuten zugedeckt auf kleiner Flamme weiterbraten. Salzen und leicht pfeffern.
5. Das Püree mit dem Lachsfilet auf Tellern anrichten, dünn Parmesan darüber reiben und mit dem Schnittlauch garnieren. Alles mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Lasst es euch gut schmecken! ☺