

Frisch gekocht



Rezept von **Andreas Wojta**

Avocado-Erdäpfel auf Lachsblognese



35 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

1 Avocado, Saft von 1 Limette, 1 Knoblauchzehe (gehackt), Salz; 250 g mehlig-e Erdäpfel, 2 EL griffiges Mehl, Salz; Mehl und Eier zum Panieren, Fett zum Backen.

Für die Lachsblognese: 500 g Lachsfilet, 1 Zwiebel (fein geschnitten), 2 Knoblauchzehen (fein geschnitten), 250 g Dosenparadeiser (gehackt), Olivenöl, Salz.

Für das Basilikumöl: 150 g frische Basilikumblätter, 125 ml Olivenöl, Salz.

Zubereitung

Die Avocado halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben, mit einer Gabel zerdrücken, Limettensaft und Knoblauch unterrühren, mit Salz abschmecken. Aus der Masse mit zwei Kaffeelöffeln kleine Nockerln formen und diese kurz gefrieren lassen.

Die Erdäpfel schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Noch heiß pressen, mit Mehl vermengen, mit Salz abschmecken und zu einem Teig kneten. Kleine Kugeln formen und diese mit den Avocadonockerln füllen. Die Bällchen in Mehl wenden, durch versprudelttes Ei ziehen und in heißem Fett goldbraun backen.

Das Lachsfilet fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen, Lachs zufügen und durchschwenken. Die gehackten Paradeiser begeben, mit Salz abschmecken und kurz aufkochen lassen.

Das Basilikum grob hacken und mit Olivenöl fein pürieren, mit Salz abschmecken. Die Lachsblognese auf Tellern verteilen, die Erdäpfel-Avocados darauf anrichten und mit Basilikumblättern und Basilikumöl servieren.