

Lachsfilet mit grünem Püree

Zutaten für 4 Portionen

600 g Kartoffeln (mehlig kochend) Salz	1) Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln und in einem Topf in Salzwasser 25 Minuten gar kochen.
400 g Erbsen (tiefgekühlt) 200 ml Milch	2) Erbsen in einem Topf in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Abgießen und mit Milch pürieren.
2 EL Butter	3) Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer stampfen.
Pfeffer, Muskatnuss	4) Erbsenmix und Butter zugeben und zu einem feinen Püree rühren.
4 Lachsfilets à 140 g	5) Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
1/2 TL Fenchelsamen 1/2 TL Anissamen	6) Lachsfilets kalt abbrausen und trockentupfen.
2 Knoblauchzehen 2 EL Olivenöl	7) Fenchel und Anis im Mörser zerkleinern und mit je 1 TL Salz und Pfeffer mischen. Lachsfilets mit der Mischung würzen.
1 Bund Thymian	8) Knoblauchzehen leicht andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lachs darin von beiden Seiten 1-2 Minuten braten.
	9) Knoblauch und Thymian zum Lachs in die Pfanne geben und 2-3 Minuten mitbraten.
	10) Lachs mit dem Püree anrichten und mit Bratensatz beträufelt servieren.