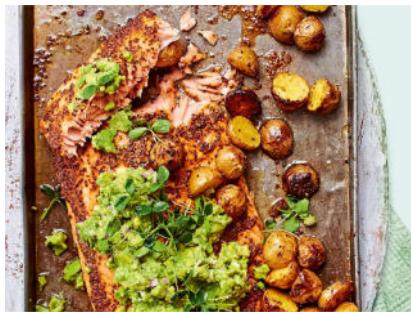


Zartes Lachsfilet mit Avocadomus



800 g kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge)
2 TL Honig
2 EL grober Senf
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Edelsüßpaprika
1 EL Öl
Salz
Pfeffer
700 g Lachsfilet (mit Haut)
2 Avocados
Saft von 1 Zitrone
1 rote Zwiebel
1 Beet Kresse

Zubereitung

- 1 Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Für die Marinade Honig, Senf, Kreuzkümmel, Paprika, Öl, etwas Salz und Pfeffer verrühren.
- 2 Lachs abspülen, trocken tupfen und mit der Hautseite auf ein mit Öl bestrichenes Backblech legen. Mit Hälfte Marinade bestreichen. Rest Marinade und Kartoffeln mischen und um den Lachs auf dem Blech verteilen.
- 3 Im vorgeheizten Ofen (230 °C/Umluft: 210 °C) ca. 30 Minuten backen, dabei Kartoffeln nach ca. 15 Minuten einmal wenden.
- 4 Für das Avocadomus Avocados halbieren, entkernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit Zitronensaft in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel fein zerdrücken. Zwiebel schälen, fein würfeln und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Blech aus dem Ofen nehmen, Avocadomus auf dem Fisch verteilen. Kresse vom Beet schneiden und - darüberstreuen.