



Lachs mit Chorizo

Zutaten für 2 Portionen

- » 2 Lachsfilets mit Haut, à 150 g
- » 300 g reife Kirschtomaten, am besten in unterschiedlichen Farben
- » 4 Stängel frisches Basilikum
- » 8 schwarze Oliven mit Stein
- » 30 g Chorizo
- » Rotweinessig

Zubereitung

1. Die Lachsfilets mit der Haut nach oben in eine große beschichtete Pfanne legen und bei mittlerer bis starker Hitze auf den Herd stellen.

2. Wenn die Pfanne allmählich heiß wird und der Lachs zu brutzeln beginnt (nach etwa 3 Minuten), den Fisch wenden und von der Hautseite etwa 5 Minuten braten, bis die Haut superknusprig und der Lachs gerade eben gar ist (je nach Dicke der Filets).

3. Inzwischen die Kirschtomaten halbieren und in einer Schüssel mit dem Großteil der abgezupften Basilikumblätter und 1 EL Rotweinessig sowie 1 Prise Meersalz und schwarzem Pfeffer mischen.

4. Die Oliven zerdrücken und entsteinen. Das Fruchtfleisch fein hacken und mit 1 TL nativem Olivenöl und 1 Schuss Wasser verrühren.

5. Die Chorizo in dünne Scheiben schneiden und für die letzten 2 Minuten zu dem Lachs in die Pfanne legen.

6. Anschließend die Tomaten dazugeben und 30 Sekunden mitgaren.

7. Auf Tellern anrichten, den Lachs zuoberst. die gehackten Oliven darauf verteilen und mit den restlichen abgezupften Basilikumblättern garnieren.
