

Lachsfilet mit Tomaten-Potpourri auf Papardelle

Zutaten für 4 Portionen:

1/2 TL	Assam-Tee
250 ml	Wasser
600 g	Lachsfilet ohne Haut
100 g	Zwiebeln
50 g	eingelegte, getrocknete Tomaten
8	schwarze, entsteinte Oliven
2	Zitronenthymian-Stiele
250 g	Papardelle
2 EL	Olivenöl mit Limone
1 TL	abgeriebene Limonenschale
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Zucker

Zubereitung:

Tee mit kochendem Wasser aufbrühen, 3 Minuten ziehen lassen und abseihen. Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in 4 Portionen teilen. Zwiebeln pellen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Tomaten und Oliven fein würfeln. Zitronenthymian waschen und die Blättchen abzupfen. Papardelle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen.

Inzwischen Lachs salzen, pfeffern, in dem heißen Olivenöl von jeder Seite ca. 1 Minute braten und aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln in dem heißen Öl andünsten, Tomaten- und Olivenwürfel sowie Limonenschale zufügen. Den Tee angießen, alles kurz aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Thymianblättchen unterheben. Den Fisch oben aufsetzen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen lassen.

Papardelle mit dem Fisch und Gemüse auf den Tellern anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten