

Lachs-Zucchini

Für 4 Portionen

3 Zucchini, (mittelgroß)
2 Knoblauchzehen
2 El Öl
3 Schalotten
1 Pfefferschote, (rot)
300 g Lachsfilet
5 Stiele Dill
100 g Crème fraîche
2 Tl Tafelmeerrettich, (Glas)
60 g Räucherlachs
Salz

1. Zucchini längs halbieren, das weiche Zucchiniinnere mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel aus den Hälften kratzen. Zucchinihälften auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zucchiniinneres und Knoblauch fein hacken und mit dem Öl in einer Pfanne andünsten. Auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Schalotten und Pfefferschote in Ringe schneiden. In eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und 30 Min. ziehen lassen.
3. Ofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen. Lachsfilet 1,5 cm groß würfeln. Spitzen von 3 Stielen Dill, Crème fraîche, Meerrettich und Räucherlachs in einen Blitzhacker geben. Abgekühlte Zucchini-Knoblauch-Mischung zugeben und alles fein zerkleinern. Mit den Lachswürfeln mischen und mit Salz würzen. In die ausgehöhlten Zucchinihälften füllen und im heißen Ofen im unteren Ofendrittel 20-25 Min. backen.
4. Schalotten und Pfefferschoten abgießen, trocken schleudern und mit abgezapften Spitzen von 2 Stielen Dill mischen. Über die gebackenen Zucchini streuen.

Zusatztipps zur Zubereitung

Weil Schalotten und Pfefferschoten roh bleiben, wässere Sie sie in kaltem Wasser. So werden Bitterstoffe und die Schärfe entzogen.