



Hauptspeise: Meta Hildebrand

Lachs mit Feige und einem Baumnuss-Oliven-Pesto – dazu Knusperbrot

Zutaten für 4 Personen

- Für den Lachs:** Das Lachsfilet in Olivenöl kurz anbraten, sodass es in der Mitte roh bleibt. Etwas salzen und pfeffern.
- 4 Tranchen Lachsfilet ohne Haut (ca. 150 g pro Person)
 - Olivenöl
 - Salz
 - Pfeffer
 - 4 Feigen
 - 0,5 dl Portwein
 - Fleur de Sel
 - 1 EL Honig
- Für das Knusperbrot:** Das Brot schneiden, mit Olivenöl beträufeln und die Kräuter darüberstreuen. Im Ofen bei 180 Grad für etwa 10 Minuten backen.
- 1 Baguette
 - Olivenöl
 - Kräuter
- Für das Baumnuss-Olivenöl-Pesto:** Die Nüsse in einer Pfanne anrösten.
- Pesto:** Anschließend die Nüsse mit den Oliven, dem Parmesan, dem Olivenöl, Honig, Salz und der Petersilie in einen Mixer geben und pürieren.
- ¼ Bund Petersilie
 - 80 g Baumnüsse (Walnüsse)
 - 80 g schwarze Oliven
 - 40 g Parmesan, gerieben
 - 100 ml Olivenöl
 - 1 EL Honig
 - Salz
- Den Fisch auf einen Teller legen und die Feigen darauf geben. Aus dem Pesto Nocken formen und ebenfalls auf den Fisch geben. Mit Petersilie garnieren, das Salz darüber geben und sofort servieren.
- Dazu kann man das Knusperbrot servieren. Nach Geschmack passen auch Butternudeln oder man isst den Fisch einfach ohne eine Beilage.