

Lachs und grüner Spargel vom Blech

Für 4 Portionen

800 g kleine neue Kartoffeln

6 EL Olivenöl

2 EL Fenchelsamen

Meersalz, Pfeffer a.d.M.

1 kg grüner Spargel

500 g Kirschtomaten

1 Fenchelknolle (ca. 200g)

Saft und fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

800 g Lachsfilet ohne Haut

Basilikum zum Garnieren

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, evtl. halbieren. Mit 2 EL Olivenöl, Fenchelsamen, Salz und Pfeffer mischen. Auf ein Backblech oder in eine große Auflaufform geben. Kartoffeln im Ofen 25 Min. backen, dabei ab und zu wenden.
2. Inzwischen den Spargel waschen und das untere Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. Spargel in 3 cm große Stücke schneiden. Tomaten waschen, putzen oder nach Belieben an den Rippen lassen. Fenchel halbieren, Strunk keilförmig herausschneiden. Fenchel in feine Spalten schneiden.
3. Spargel, Fenchel und Tomaten mit 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer sowie der Hälfte von Limettensaft und –schale mischen. Zu den Kartoffeln aufs Blech geben und weitere 10 Min. garen.
4. Lachs abbrausen, trocken tupfen und mit übrigem Limettensaft, restlicher –schale sowie Salz und Pfeffer würzen. Backofentemperatur auf 140°C reduzieren. Fisch auf das Gemüse legen, mit restlichem Öl beträufeln und im Ofen in ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Mit Basilikumblättchen garniert servieren.