

Gegrillte Lachsforelle mit Erbsen-Estragon-Pistou und glacierten Kirschtomaten

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

600 g Lachsforellenfilet

200 g Tiefkühl-Erbsen

100 ml Olivenöl

100 ml Geflügelfond

2 Estragonzweige

1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel

Zitrone

16 Kirschtomaten

1 TL Zucker

400 g McCain 1.2.3 Curvers

1. Erbsen 2 Minuten in kochendes Wasser geben, herausnehmen, mit dem Geflügelfond im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Estragon waschen, trockenschütteln, feinhacken und mit 50ml Olivenöl unter die pürierten Erbsen

rühren. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zitronensaft abschmecken.

2. Kirschtomate mit etwas Zucker und 40 ml Olivenöl bei mittlerer Hitze 5 Minuten in der Pfanne glacieren lassen.

3. Lachsforellenfilets portionieren, mit Olivenöl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Minuten von jeder Seite unter dem auf 250°C vorgeheizten Backofengrill grillen.

4. Lachsforelle mit der Erbsenpistou beträufeln und mit den Kirschtomaten und den nach Packungsanweisung zubereiteten 1.2.3 Curvers servieren.