






Grill-Lachs mit gefüllten Pilzen

 Leicht  25 min  4 Personen

Zutaten

- 4 Lachsfilets à ca. 150 g, aufgetaut
Art.-Nr. 82488 auf www.deutscheesee.de/shop
- 4 Champignons, groß
- 2 gelbe Zucchini
- 3 Tomaten
- 50 g Parmesan
- 100 g Kräuterbutter, weich
- 30 g Panko
- 4 Scheiben Zwiebelbrot, dick
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zunächst die gefüllten Champignons vorbereiten: Dafür Champions von Stiel und Lamellen befreien, sodass eine Schale entsteht. Um den ausgehöhlten Pilzen einen besseren Stand zu geben, vom Pilzhut eine kleine Scheibe abschneiden. Die Schnittreste der Pilze und die Zucchini in sehr feine Würfel schneiden. Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch ebenfalls fein würfeln. Parmesan fein reiben. Pilz-, Zucchini- und Tomatenwürfel mit Parmesan, Kräuterbutter und Panko vermischen, so dass eine "formbare" Masse entsteht. Diese in vier Kugeln aufteilen und anschließend in die Champions füllen und festdrücken.

Schritt 02

Grillrost mit etwas Öl einfetten. Zuerst die Champignons, mit der gefüllten Seite nach oben, auf den Grillrost legen und die Lachsfilets erst 1-2 Minuten später. Lachsfilet von jeder Seite etwa 3-4 Minuten grillen. Die Pilze sind dann zeitgleich fertig. Kurz vor die Brotscheiben mit etwas Olivenöl einpinseln und kross werden lassen. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den gefüllten Pilzen und dem Röstbrot servieren.

Tipps & Tricks

Für die Optik das Lachsfilet nach der Hälfte der Garzeit so versetzen, dass ein Gittermuster entsteht.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür