**WILDLACHSFILET mit Gewürzjoghurt und geschmorter Aubergine**

………………..……………………………………………….…….…

**Zutaten für 4 Personen:**

Ein Bild, das Essen, Teller, Tisch, Scheibe enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

4 Wildlachsfilets (ca. 140g pro Stück)

250 g Joghurt

40 g Harissa

2 Auberginen

100 ml Olivenöl

4 Auberginen

70 g Blattpetersilie

50 g Sesam weiß

5 g Zitronenabrieb

400 g Biozitronen

10 g Chilischote

350 g Frühlingslauch

Zum Garnieren:

1 Zucchini

Zubereitung:

1. Filets auf einem Blech mit Backpapier verteilen und bei 120°C für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Heißluft garen.
2. Joghurt mit Harissa-Gewürz vermischen und bis zum Anrichten kaltstellen.
3. Auberginen halbieren und mit einem Messer ein feines Gitter auf die Schnittfläche der Aubergine schneiden. Hälften auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Schnittflächen leicht einölen. Hälften bei 180°C Heißluft im vorgeheizten Ofen für ca. 50 Minuten schmoren.
4. Für das Baba Ganoush das Fleisch von drei geschmorten Auberginenhälften auslösen und mit einem Messer zu einer Masse zerkleinern. Blattpetersilie fein hacken. Auberginenfleisch mit Sesam, Petersilie und Zitronenabrieb vermengen und bis zum Anrichten kaltstellen
5. Zitronen schälen und filetieren. Zitronenfilets zu einem Kompott hacken. Je nach Bedarf Chili Schote fein hacken und zugeben. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden und zugeben.
6. Den Lachs mit Baba Ganoush als Topping auf dem Teller anrichten. Die geschmorte Aubergine daneben platzieren und den Zitronen Kompott zwischen Lachs und Aubergine arrangieren. Die Aubergine mit kurzgebratenen Zucchini Würfeln ausgarnieren. Gewürzjoghurt in einen Spritzbeutel füllen und an beiden Enden des Lachsfilets punktuell aufspritzen.

**Zubereitungszeit:** 70 Min.

**Nährwerte:**

Energie: 740 kcal/ 3100 kJ

Eiweiß: 33 g

Fett: 53 g

Kohlenhydrate: 16 g