

# Gegrillter Lachs mit Röstkartoffel und Grillgemüse

Für 4 Personen

## Zutaten:

400 – 600 g Lachs

Butterschmalz zum Braten

Frischer Rosmarinzweig

600 g gekochte Kartoffeln

vom Vortag

Öl zum Braten

6 mittelgroße Karotten

2 – 4 Jungzwiebeln

1 Zucchini

200 g Champignons

8 Cocktailtomaten

Olivenöl

1 TL Zucker

Salz und Pfeffer

Paprikapulver und Chili je nach gewünschter Schärfe

Frische Kräuter: Petersilie, Koriander, Thymian, Bohnenkraut



## Zubereitung:

### ***Für das Gemüse:***

Karotten, Zucchini, Jungzwiebeln und Tomaten waschen; die Karotten und den Jungzwiebel in ca. 0,5 cm Scheiben schneiden, Zucchini ebenfalls in dicke Scheiben schneiden und vierteln, Tomaten vierteln oder achteln (je nach Größe);

Den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen, die Karotten zugeben, umrühren und dann das Öl zugeben; die Karotten ca. 10 Minuten rösten; die Champignons putzen, vierteln und zu den Karotten geben; ca. 5 Minuten mitrösten;

Anschließend kommen die Zucchini-, Jungzwiebel- und Tomatenstücke dazu; alles umrühren, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chilipulver würzen und abschmecken;

Die Kräuter waschen und fein hacken; vor dem Anrichten unter das Gemüse rühren;

### ***Für die Kartoffeln:***

die Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in wenig Öl scharf anbraten und dann die Hitze reduzieren; mit Pfeffer und Salz aus der Mühle würzen; die Kartoffeln können ca. 30 Minuten in der Pfanne braten;

### ***Für den Lachs:***

den Lachs waschen und mit Zitronensaft beträufeln; dann salzen und pfeffern; in wenig Butterschmalz scharf anbraten dann die Hitze reduzieren; den Rosmarinzweig zugeben; jede Seite ca. 8 Minuten braten;

Alles gleichzeitig anrichten, servieren und mit Genuss und den Augen essen!

**Gutes Gelingen 😊**