

Lachs mit Kartoffel-Würfeln und Melonen-Salsa

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachskoteletts à 200 g	1 EL Olivenöl	1 Prise Kreuzkümmel
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Melonensalsa:

$\frac{1}{2}$ Honigmelone	1 Tomate	1 rote Chili
2 Frühlingszwiebeln	1 Limette	1 EL Honig
1 EL Olivenöl	1 Prise Kreuzkümmel	

Für die Kartoffelwürfel:

2 festk. Kartoffeln, groß	1 EL getrockneter Rosmarin	1 EL getrockneter Thymian
Olivenöl		

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Thymian und dem Rosmarin in eine Pfanne geben und in heißem Öl knusprig braten.

Für die Melonen-Salsa die Honigmelone schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in zentimetergroße Würfel schneiden. Die Tomate vierteln, von Kernen und Stielansatz befreien und würfeln. Die Chili halbieren, entkernen und zusammen mit den Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Die Melonen- und Tomatenwürfel mit den Zwiebel- und Chiliringen, dem Honig, dem Olivenöl, einem Teelöffel Limettenschale, zwei Esslöffeln Limettensaft und Kreuzkümmel vermengen.

Die Lachskoteletts waschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Fisch darin bei mittlerer Hitze drei bis vier Minuten braten.

Das Lachskotelett mit Kartoffelwürfeln und Melonen-Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

Harry Grötz am 12. März 2015