

# Strammer geht's nicht mit Lachs-Filet

**Für 4 Personen**

**Meerrettich-Kresse-Aufstrich:**

0,5 Zitrone	200 g Frischkäse	1 EL Crème-fraîche
2 EL Kresse	1 Stck. Meerrettich	2 EL Kresse, als Garnitur
Salz	Pfeffer	

**Strammer Max:**

3 – 4 Tomaten	500 g Lachsfilet, am Stück	2 EL Butter
4 Scheiben Bauernbrot	4 Eier, M	2 cl Kondensmilch
1 – 2 EL Butterschmalz	8 Friséblätter, groß	1 Zitrone, unbehandelt
Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Meerrettich-Kresse-Aufstrich:

Die Zitrone auspressen. Frischkäse, einen Esslöffel Zitronensaft, Crème-fraîche, frisch gehackte Kresse und einem Teelöffel geriebenen Meerrettich gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Strammer Max:

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, das Grüne entfernen. Lachsfilet abbrausen, trocken tupfen und quer in circa einen bis eineinhalb Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Lachsscheiben beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer hitzebeständigen Pfanne erhitzen und den Lachs darin auf beiden Seiten drei bis fünf Minuten anbraten. Im vorgeheizten Backofen warm halten. Inzwischen die Brotscheiben toasten. Die Eier verrühren, Kondensmilch und eine Prise Salz hinein geben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Eier-Milch-Mischung darin backen. Die Brotscheiben üppig mit dem Meerrettich-Kresse-Aufstrich bestreichen und gleichmäßig mit den Friséblättern sowie den Tomatenscheiben belegen. Die Zitronenschale abreiben. Die Brote auf Tellern anrichten und dann die Lachsfilets mit Zitronenabrieb bestreut und zum Schluss das Rührei draufsetzen. Mit etwas Schnittlauch garnieren. Warm servieren.

Horst Lichter am 30. April 2010