

Gegrilltes Lachsfilet mit gebackenen La Bonotte

4 Personen

Zutaten:

4 Lachsfilet mit Haut, ohne Schuppen

1 Zitrone

Salz, Pfeffer a.d. Mühle

Knoblauch, Thymian

Butterschmalz

600g La Bonotte Kartoffeln

Meersalz

Kräuter

Zubereitung:

-Ofen auf 160°C vorheizen

-Kartoffeln mit Schale waschen, etwas trocken machen und dann vierteln, mit Salz und Pfeffer würzen

-Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die geviertelten Kartoffeln darin anrösten, eine angedrückte Knoblauchzehe und Rosmarin mit dazugeben, wenn die Kartoffeln schön goldgelb sind, in eine Form geben und im Ofen fertig backen

-den Lachs mit Zitrone marinieren und auf der Hautseite in die heiße Grillpfanne legen für ca 6min, dann den Fisch drehen, ein Butterflöckchen dazu geben und fertig garen

-Kartoffeln mit frischen Kräutern vollenden und den gegrillten Lachs aufsetzen, eine Prise Meersalz auf den Fisch geben, Fertig!

Geröstete Scheibchen von der La Bonotte mit karamelisierten Kirschen

4 Personen

Zutaten:

400g La Bonotte

Kakaobutter

3Eßl braunen Zucker

300g entkernte Kirschen

100ml Sahne

200g Vollmilchkuvertüre

Minzblättchen

Zubereitung:

-Sahne erwärmen, Kuvertüre darin schmelzen und die Masse 1 Nacht in Kühlschrank stellen

-La Bonotte mit Schale waschen und in dünne Scheiben schneiden und in Kakaobutter rösten

-Zucker in einer Pfanne karamelisieren, die Kirschen dazu geben und glasieren

-die gerösteten Kartoffeln auf einem Teller fächern, die Schokoladencreme darüber geben und mit den Kirschen und der Minze garnieren, Fertig!

