

Jamie Oliver | Cajun-Lachs-Sandwich

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Baguettebröchen
- 2 Lachsfilets mit Haut, geschuppt, entgrätet (à 130 g)
- 1 Glas grüne Jalapeño-Chilis in Scheiben (215 g)
- 1 Bund Koriandergrün (30 g)
- 2 gehäufte TL Cajun-Gewürz-Mischung
- 4 gehäufte EL griechischer Joghurt
- 1 Kopf Römersalat
- 1 große reife Tomate
- 1/2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Jalapeños mit der Flüssigkeit aus dem Glas in den Mixer geben, den blättrigen Teil des Koriandergrüns hineinzupfen und mixen, bis die Mischung glatt ist. Die Salsa in das leere Chiliglas füllen und beiseitestellen.

In einer Schüssel das Cajun-Gewürz mit der Hälfte des Joghurts verrühren. Die Lachsfilets der Länge nach halbieren und rundherum in dem gewürzten Joghurt wenden, bis sie damit überzogen sind.

Eine große beschichtete Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Sobald sie heiß ist, 1/2 EL Olivenöl hineingeben und die Lachsfilets darin von beiden Seiten in 4 Minuten goldbraun und knusprig braten.

Den Salat in feine Streifen, die Tomate in dünne Scheiben schneiden und würzen.

Die Baguettes aufschneiden und leicht rösten. Die unteren Hälften mit der Hälfte des verbliebenen Joghurts bestreichen. Mit Tomatenscheiben und Salat belegen. Den grob zerteilten Lachs darauf anrichten und mit dem restlichen Joghurt und etwas Jalapeño-Salsa garnieren. Mit der oberen Brötchenhälfte bedecken und servieren.

Restliche Salsa im Kühlschrank aufbewahren.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamie Oliver: 7 Mal anders