

Im Ofen gebackener Lachs mit Peperoni



Zutaten

2 Peperoni, rot
1 Peperoni, gelb
1 Bund Petersilie, glattblättrig
4 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Kapern
700 g Lachsfilets, am Stück
4 Esslöffel Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Ein grosses Blech mit Backpapier belegen.

2 Die Peperoni halbieren und Kerne sowie Scheidewände entfernen. Mit der Hautseite nach oben auf das vorbereitete Blech legen. Im 230 Grad heissen Ofen im oberen Drittel so lange rösten, bis die Haut dunkle Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch decken und 5 Minuten stehen lassen. Die Backofentemperatur auf 200 Grad reduzieren.

3 Inzwischen die Petersilie fein hacken. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Kapern unter warmem Wasser gründlich spülen.

4 Die Peperoni häuten, dann die Hälften in 2 x 4 cm grosse Stücke schneiden.

5 Den Lachs kurz unter kaltem Wasser spülen und mit Küchenpapier trockentupfen.

6 Den Boden einer grossen Gratinform mit knapp der Hälfte des Öls bestreichen. Den Lachs hineinlegen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Darüber die Hälfte der Petersilie, des Knoblauchs und der Kapern geben, die Peperoni darüber verteilen und alles mit den restlichen Zutaten belegen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

7 Den Lachs im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 15 Minuten backen; er soll an der dicksten Stelle innen noch feucht und rosa sein. Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten stehen lassen, dann in der Gratinform servieren.