

# Sommerzeit = Grillzeit!

## Lachsfilet im Lauchmantel gefüllt mit Tomaten-Basilikumquark

### Zutaten für 2 Portionen

#### Fisch:

2 x 200 g Lachsfilet  
2 Lauchblätter  
6 El Speisequark  
1 Eigelb  
½ Zitrone  
50 g getrocknete Tomaten  
1 kl. Bund Basilikum  
Salz, Pfeffer, Paprika-Edelsüß

#### Gefüllte Kartoffeln:

2 große Kartoffeln  
(am Vortag in der Schale kochen)  
1 Eiweiß, steif geschlagen  
Salz, Muskat  
4 Kirschtomaten  
Basilikum  
etwas Parmesan  
20 g Butter

### Zubereitung

Lauchblätter in kochendem Wasser kurz überbrühen und gleich kalt abschrecken. Den Speisequark mit dem Eigelb und den Gewürzen pikant abschmecken und glattrühren. Zum Schluss die getrockneten Tomaten und reichlich Basilikum fein hacken und unter den Speisequark mischen.

Die Lachsfilets in der Mitte tief einschneiden und mit dem Quark füllen. Nun den Lachs mit Salz und Zitrone würzen und in das vorbereitete Lauchblatt einwickeln.

### Gefüllte Kartoffeln

Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und beide Hälften vorsichtig mit dem Löffel aushöhlen. Die Kartoffelmasse mit dem Parmesan, der Butter und den Gewürzen mischen. Jetzt den Basilikum schneiden und die geviertelten Kirschtomaten dazugeben. Nun den Eischnee unterheben und die Masse in die Kartoffelhälften geben.

Fisch und Kartoffeln im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 10 Minuten garen. Dieses Gericht eignet sich auch hervorragend für den Kugelgrill!

Guten Appetit und eine schöne Sommerzeit wünscht

Robert Hecker