

# SIEMENS



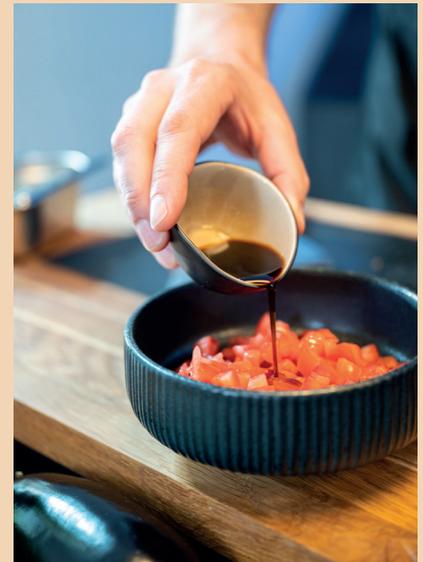
## Exklusive Inspiration zum Indoor-Grillen

### Lachs von der Grillplatte mit geröstetem Ratatouille-Baguette

Entwickelt für ein neues Gefühl von Freiheit und perfekt zum Grillen in der Küche: Das inductionAir Plus Induktionskochfeld von Siemens mit integriertem Dunstabzug, flexiblen Kochzonen und intelligenten Sensoren. Zum Anbraten von Zutaten auf der Grillplatte wie in diesem Rezept empfehlen wir den Bratsensor auf Temperaturstufe 5. Die permanente Temperatur-Prüfung und Regelung ist wie eine eingebaute Geling-Garantie.

1. Die Tomaten waschen, vierteln und das Kerngehäuse heraustrennen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
2. Die Tomatenwürfel in einer Schüssel mit je 2 EL Balsamico und Olivenöl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
3. Die Aubergine und die Zucchini in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben salzen und mit Olivenöl bestreichen. Tipp: Bei den Auberginen-Scheiben gerne etwas mehr Öl verwenden, da sie viel davon aufsaugen.
4. Die Gemüse-Scheiben auf der gut vorgeheizten Grillplatte auf beiden Seiten mit Grillmuster anbraten bis sie etwas weicher geworden sind.
5. Das Baguette leicht schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, ebenfalls mit Olivenöl bestreichen und auf beiden Seiten anbraten. Es sollte nicht zu kross werden.
6. Zum Schluss den Lachs in 4 gleich große Portionen teilen. Die Stücke rundherum salzen, mit Olivenöl bestreichen und auf beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten. Der Fisch sollte im Kern noch leicht glasig sein.
7. Für den Lachs eine Gremolata (klassische Kräuter-Würzmischung aus der lombardischen Küche) aus der fein geschnittenen Petersilie, 1 TL Zitronenabrieb, einem Spritzer Zitronensaft und 1 EL Olivenöl zubereiten. Alle Zutaten gut vermischen und kurz vor dem Servieren auf die Lachs-Haut geben.
8. Für das Ratatouille-Baguette das geröstete Brot auf einer Seite mit der Knoblauchzehe einreiben und darauf im Wechsel die Auberginen- und Zucchini-Scheiben legen. Zum Schluss darauf ein paar Tomatenwürfel und abgezupfte Basilikum Blätter verteilen.

## XXXLutz Lieblingsrezept



Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

### Zutaten für 4 Personen

600 g	Lachsfilet mit Haut
1	Baguette
2 gr.	Tomaten
1	Zucchini
1	Aubergine
1	Knoblauchzehe – ohne Schale
1 Topf	Basilikum
4 EL	Petersilie – fein geschnitten
2 EL	dunkler Balsamico
1	Zitrone

Mildes Olivenöl für die Tomaten und zum Anbraten Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken



In Kooperation mit:

**XXXLutz**