

## Süßkartoffelauflauf mit Kokosmilch und Basilikum-Lachs

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

### Zutaten

800 -1000g Süßkartoffeln, geschält, grob geviertelt  
 Salz, Pfeffer, frisch gemahlen  
 1 TL Cayennepfeffer  
 1 TL Kumin  
 2 EL Rapsöl

### Kokosmilchsud

4 Knoblauchzehen, gehackt  
 3 Schalotten, gehackt  
 2 TL Ingwer, gerieben  
 400ml Kokosmilch  
 150ml Wasser  
 5 EL Sojasauce - alternativ Salz  
 Eventuell Fischsauce - alternativ Salz  
 2TL Zitronensaft

### Basilikumkruste

1,5 Bund Basilikum  
 4-5 Kaffirlimettenblätter, sehr fein geschnitten (Asia-Laden), alternativ Abrieb von 2 Bio-Limetten  
 1 Bio-Limette, Abrieb und etwas Saft  
 2 EL Rapsöl  
 1 gestr. TL Ahornsirup/Agavendicksaft/ Honig  
 Salz, Pfeffer, frisch gemahlen  
 Pecannüsse, Pinienkerne oder andere Nüsse

### Außerdem

200g Prinzessbohnen, 3 Minuten gekocht, eiskalt abgeschreckt  
 200g Cherry-Tomaten  
 100g Spinat  
 800g Lachsfilet

### Zubereitung

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen, eine Auflaufform leicht einfetten.  
 In einer Schüssel die Süßkartoffeln mit den Gewürzen und dem Öl mischen und in der Form 15 Minuten im Ofen vorgaren.

Währenddessen Schalotten, Knoblauch und Ingwer in etwas Öl anbraten, Kokosmilch, Sojasauce und Wasser dazugeben, aufkochen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Nun zuerst den Spinat, dann die blanchierten Bohnen und Tomaten zu den Süßkartoffeln geben und die gewürzte Kokosmilch angießen. Den Auflauf 20 Minuten im Ofen garen.

Für die Basilikumkruste währenddessen 2 Handvoll Basilikum zur Seite legen und die restlichen Blätter mit den restlichen Zutaten in einem Mixer zu einer Paste mixen. Das Öl nach und nach dazugeben. Darauf achten, dass die Masse relativ fest bleibt. Sonst einfach ein paar Semmelbrösel dazugeben.

Die Paste nochmals abschmecken, auf dem Lachs verteilen und in die Mitte vom Gemüse setzen. Nochmal 5-7 Minuten mitbraten. Am Schluss auf Grill-Funktion oder bei 250°C auf oberster Schiene ein paar Minuten die Kruste rösten.

**Corinnes Tipp:** Vorsicht: Der Lachs zieht sehr schnell nach und wird dann trocken! Lieber etwas vorher aus der Form nehmen!