

Lachs mit Ahornsirup-Senf-Marinade

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Lachs ca. 5 Minuten pro Seite anbraten.

- 3 -

Ahornsirup, Senf, Salz und Pfeffer vermischen und Lachsfilets darin wenden. Weitere 2 Minuten braten. Petersilie grob hacken und über Lachs streuen.

Zutaten für 2 Portionen

2 Lachsfilets à 200 g
2 Esslöffel Butter
4 Esslöffel Ahornsirup
30 g Senf
Salz, Pfeffer
Petersilie für die Deko

Lachs eignet sich hervorragend für die schnelle Küche. Zu dem Filet kannst du unendlich viele Beilagen kombinieren. Mit einer Marinade kannst du den Fisch geschmacklich wunderbar unterstreichen und Abwechslung in deine Küche bringen. Ahornsirup und Senf sind schnell zusammengerührt und bringen eine würzig-scharf-karamellige Note auf den Teller - eine Geschmacksrichtung, die bei uns noch viel zu selten aufgetischt wird.

- 1 -

Lachs waschen und von Gräten befreien.

- 2 -