

Leckeres mit Lachs: 30 raffinierte Rezepte



Aus dem Ofen oder in der Pfanne. Unter einer Käsekruste und auf einem Gemüsebett - du könntest die ganze Woche über Lachs essen? Dann sind diese 30 Rezepte genau das Richtige für dich. Jeden Tag eins, einen Monat lang. Und dann wieder von vorne.

Außen knusprig, innen saftig - so schmeckt Lachs am besten. Wie du den Süßwasserfisch Lachs richtig zubereitest und worauf du beim Einkaufen achten musst, Lachs-Liebhaberin Farina verrät es dir.

Lachs aus dem Ofen

Wasabilachs mit Pak Choi und Shiitakepilzen

Hast du dich im Supermarkt auch schon so oft gefragt, was man mit Pak Choi macht? Zum Beispiel das: Würziger Wasabilachs mit Pak Choi und Shiitakepilzen. [Zum Rezept](#)



[Wasabilachs mit Pak Choi und Shiitakepilzen](#)

Lachs-Brokkoli-Quiche

Unter einer knusprigen Käsedecke und mit Brokkoli geschichtet - in dieser Quiche zeigt sich Lachs von seiner wärmenden Seite. Schmeckt aber auch an warmen Sommertagen zu einem Glas Wein. [Zum Rezept](#)



[Lachs-Brokkoli-Quiche](#)

Alles von einem Blech – Chili-Limetten-Lachs mit Paprika
Heute keine Lust zu kochen? Nicht so schlimm. Drapiere einfach Lachs mit Paprika auf einem Blech und lass deinen Backofen die Arbeit machen. [Zum Rezept](#)

Leckeres mit Lachs: 30 raffinierte Rezepte



Alles von einem Blech – Chili-Limetten-Lachs mit Paprika

Ofenkartoffel mit gebratenem Lachs und Joghurtcreme

Die Ofenkartoffel macht es sich in deinem Backofen gemütlich, während du dich in aller Ruhe deinem Lachsfilet widmest und eine Joghurtcreme mit Kräutern zauberst. Spriziger Limettensaft frischt die Komposition auf. [Zum Rezept](#)



Ofenkartoffel mit gebratenem Lachs und Joghurtcreme

Lachs auf Zucchinibett im Aromapäckchen

Gelbe Zucchini, grüne Zucchini und darauf ein butterzart gegartes Lachsfilet. Das perfekte Arompäckchen für laue Abende auf dem Balkon oder im Garten. [Zum Rezept](#)



Lachs auf Zucchinibett im Aromapäckchen

Pizza mit Räucherlachs und Avocado

Margherita ist dir zu langweilig? Dann ist diese knusprige Köstlichkeit genau das Richtige für dich! Knackiger Rucola, cremige Avocado und leckerer Räucherlachs - eine Trilogie vom Allerfeinsten! [Zum Rezept](#)



Pizza mit Räucherlachs und Avocado

Lachs mit Kräuterkruste und Spinatsalat

Zarter Lachs mit einer würzigen Kruste aus Brot und Petersilie, dazu ein Salat aus frischem Spinat - schmeckt im Sommer wie im Winter. Im Frühjahr und im Herbst. Also immer! [Zum Rezept](#)

Leckeres mit Lachs: 30 raffinierte Rezepte



Lachs mit Kräuterkruste und Spinatsalat

Ofenlachs mit Gurken-Radieschen-Relish

Du hast zum Abendessen eingeladen? Lachs aus dem Ofen ist das ideale Gericht für die große Runde. Das Relish aus Gurken, Radieschen und Meerrettich verleiht dem Lachs eine herrlich frische Note. [Zum Rezept](#)



Ofelnachs mit Gurken-Radieschen-Relish

Lachs mit Paranuss-Senf-Kruste

Wie kann etwas, das so einfach ist, so lecker sein? Lachsfilet mit Senf und Mayonnaise einreiben, in gehackten Paranusskernen wälzen und für 12 Minuten in den Backofen geben - fertig! So einfach, so schnell. [Zum Rezept](#)



Lachs mit Paranuss-Senf-Kruste

Frische Salate mit Lachs

Lachs-Ceviche mit Avocado-Salat

Besonders leicht und besonders frisch: Der Lachs wird durch die Säure der Zitrone gegart. Und geht mit Avocado ein herrliches Duett ein. Vorspeise Deluxe! [Zum Rezept](#)



Lachs-Ceviche mit Avocado-Salat

Salat mit Lachs und Roter Bete

Rote Bete für die gute Laune und Lachs für den Geschmack. Dazu das Grün von Gurke, Zucchini und Römervalat - hier kommt Farbe auf den Teller! [Zum Rezept](#)

Leckeres mit Lachs: 30 raffinierte Rezepte



Salat mit Lachs und Roter Bete

Nudelsalat mit warmgeräuchertem Lachs, Radieschen und Schnittlauch

Die leichte Alternative des schweren Klassikers. In die Schale kommen Essig und Öl statt Mayonnaise. Und Lachs und Radieschen statt Mandarinen und Ei. Schnittlauch sorgt für eine leicht-würzige Note. [Zum Rezept](#)



Nudelsalat mit geräuchertem Lachs, Radieschen und Schnittlauch

Leichter Lachssalat

Statt Thunfisch aus der Dose kommt hier knusprig gebratener Wildlachs auf den Salat. Und statt fertigem Joghurt-Dressing eine selbstgemachte Mayonnaise. Knackig-frischer Salatgenuss! [Zum Rezept](#)



Leichter Lachssalat

Fingerfood: Köstliche Snacks mit Lachs

Lachs-Kroketten mit Mayo-Dip

Feierabend, wie das duftet! Und zwar nach den schmackhaften Kroketten, die in deinem Ofen vor sich hin dampfen. Dazu ein wenig Lachs und eine hausgemachte Mayonnaise und der Abend ist gerettet. [Zum Rezept](#)



Lachs-Kroketten mit Mayo-Dip

Fischstäbchen Deluxe: Lachs-Sticks mit Mandelkruste

Tiefkühl-Fischstäbchen adé! Mach dir den Snack in Zukunft selbst und panier dein Lachsfilet mit einer knusprigen Mandelkruste. Ein leckerer Dip dazu und du wirst nie mehr zu den Fertig-Fischstäbchen greifen. [Zum Rezept](#)

Leckerer mit Lachs: 30 raffinierte Rezepte



Fischstäbchen Deluxe: Lachs-Sticks mit Mandelkruste



Tortillas mit würziger Avocado-Lachs-Füllung

Mini-Pfannkuchen mit Räucherlachs

Mit diesem köstlichen Snack schenkst du deinen Gästen mit einem Bissen Glückseligkeit. Die Pfannkuchen lassen sich prima vorbereiten und werden mit einer würzigen Creme bestrichen und mit Räucherlachs belegt. [Zum Rezept](#)



Mini-Pfannkuchen mit Räucherlachs

Zucchini-Lachs-Klößchen mit würzigem Dip

Sanft gedämpft, verwandelt sich das feine Püree aus Wildlachs, Zucchini und Zwiebeln in locker luftige Nocken, die mit einem würzig-asiatischen Dip serviert werden. [Zum Rezept](#)



Zucchini-Lachs-Klößchen mit würzigem Dip

Tortillas mit würziger Avocado-Lachs-Füllung

Ruckzuck gemacht und super lecker! Frischer Rotkohl, cremige Avocado und würzig marinierter Lachs sind wie füreinander geschaffen und eine unwiderstehlich leckere Füllung für knusprige Tortillas. [Zum Rezept](#)

Lachs vom Grill und aus der Pfanne

Grillspieße mit Lachs und Ananas

Du hast genug von Würstchen und Steak? Die Kombination aus saftigem Lachs, roten Zwiebeln und süßer Ananas schmeckt so schön nach Sommer und ist vom Grill gleich doppelt so gut. Dazu ein leicht scharfer, asiatischer Dip. [Zum Rezept](#)

Leckeres mit Lachs: 30 raffinierte Rezepte



Grillspieße mit Lachs und Ananas

Lachs-Burger vom Grill mit Chili-Dill-Mayonnaise

Ein Burger liegt zugegebenermaßen schon manchmal schwer im Magen - das passiert dir mit diesem Hochstapler aus Vollkornbun, Lachs, selbstgemachter Mayo und Gurke ganz bestimmt nicht. [Zum Rezept](#)



Lachs-Burger vom Grill mit Chili-Dill-Mayonnaise

Lachs mit Ahornsirup-Senf-Marinade

Ein Hoch auf die schnelle Küche! Dein Lachs bekommt gleich einen völlig neuen Twist, wenn du einfach mal von deinen Gewohnheiten abschweifst und eine neue Marinade ausprobierst. Heute auf dem Menüplan: eine köstliche Ahornsirup-Senf-Marinade. [Zum Rezept](#)



Lachs mit Ahornsirup-Senf-Marinade

Süßkartoffelpuffer mit griechischem Joghurt und Räucherlachs

Heiß und goldbraun gebacken - so schmecken sie am besten! Wenn die kleinen Knuspertaler dann auch noch aus geraspelten Süßkartoffeln bestehen und von griechischem Joghurt und Räucherlachs getoppt werden, dann lässt das deine Gäste strahlen. [Zum Rezept](#)



Süßkartoffelpuffer mit griechischem Joghurt und Räucherlachs

Gebratener Teriyaki-Lachs mit Buchweizennudeln

Nicht aus herkömmlichen Weizen-, sondern aus Buchweizenmehl - leckere Nudeln für den leichten Genuss. Dazu ein zartes Lachsfilet - mariniert in einer Teriyakisauce aus Honig und Sojasauce. [Zum Rezept](#)

Leckeres mit Lachs: 30 raffinierte Rezepte



Gebratener Teriyaki-Lachs mit Buchweizennudeln

Low-Carb-Sattmacher: Lachsfilet im Speckmantel mit Fetagemüse

Du hast das Gefühl, von Low-Carb-Mahlzeiten nicht satt zu werden? Dann probier mal dieses köstliche Lachsfilet im Speckmantel mit Gemüse und Feta. [Zum Rezept](#)



Low-Carb-Sattmacher: Lachsfilet im Speckmantel mit Fetagemüse

Lachs mal anders: Gedämpft, gefüllt oder geräuchert

Gedämpftes Lachsfilet mit exotischer Reispaste

Hier wird das Lachsfilet auf Wirsingkohlblättern gebettet und anschließend im heißen Wasserdampf gegart. Obendrauf ein Klecks exotische Reispaste - köstlich! [Zum Rezept](#)



Gedämpftes Lachsfilet mit exotischer Reispaste

Gefülltes Lachsfilet mit Apfel und Fenchel auf Cidre-Sauce

Hier wird das Lachsfilet zu einem Päckchen geschnürt und mit Apfel und Fenchel gegart. Für den besonderen Moment eine spritzige Cidre-Sauce - Schlemmen wie Gott in Frankreich. [Zum Rezept](#)



Gefülltes Lachsfilet mit Apfel und Fenchel auf Cidre-Sauce

Gedämpfter Lachs mit Spinat und Piniernkernen

Lachs zu dämpfen ist die schonendste Art der Zubereitung. Das Fischfilet wird ohne Zugabe von Fett gegart und so besonders saftig. Dazu: Spinat, Rosinen und Pinienerkerne. [Zum Rezept](#)

Leckeres mit Lachs: 30 raffinierte Rezepte



Gedämpfter Lachs mit Spinat und Pinienkernen



Gedämpfter Lachs mit grünem Spargel und Kartoffeln

Smörgåstårter: Schwedische Sandwichtorte

Der Klassiker der schwedischen Küche: Smörgåstårter - der Hingucker bei jedem Silvester-Buffer, eine willkommene Abwechslung zum Neujahrsbrunch und ein Gaumenschmaus auf der Geburtstagsfeier. [Zum Rezept](#)

Linguine mit Räucherlachs und Zitrone

Eine Pasta zum Verwöhnen – mit Zitrone und Lachs. Und einer ordentlichen Portion Crème fraîche. Nudeln kochen, Sauce zubereiten und mit Räucherlachs vermengen - fertig! [Zum Rezept](#)



Schwedische Sandwichtorte



Linguine mit Räucherlachs und Zitrone

Gedämpfter Lachs mit grünem Spargel und Kartoffeln

Schmeckt so herrlich nach Frühling! Butterzartes Lachsfilet, knackiger Spargel und zarte Kartoffeln - im Dampfgarer gegart und sofort verputzt. [Zum Rezept](#)