

Lachs auf Kräutercreme

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 Lachsfilets
1 Päckchen STEINs Grüne Soßenkräuter
250 g Creme Fraiche
4 Eßl. Mayonnaise
2 TL Schwerter Senf Adrian
20 kleine Kartoffeln (Drillinge)
1 Zitrone
Salz, weißer Pfeffer

Kräuter waschen, trocken tupfen und die Stiele entfernen.
2/3 der Kräuter mit Creme Fraiche, Mayonnaise und Senf mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Kräutercreme mit Salz, dem Saft der Zitrone und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln kochen und etwas ausdampfen lassen.

Lachsfilets ohne Haut waschen und trocken tupfen, mit Zitronenabrieb, Salz und weißem Pfeffer würzen. Anschließend mit Olivenöl bestreichen und nebeneinander in eine feuerfeste Form legen.

Im Ofen(Ober/Unterhitze) bei 100 °C ca. 20 min garen.
(Der Fisch wird bei dieser Niedrigtemperatur-Garmethode nur lauwarm.
Alternative: Die Lachsfilets von beiden Seiten in einer Pfanne ca. 5 min anbraten.)

Die Kartoffeln pellen.

Lachsfilets auf der Kräutercreme anrichten, die Drillinge in Butter schwenken und mit den restlichen grob gezupften Kräutern anrichten.



ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo & Di: 9 – 13 Uhr
Mi & Do: 9 – 13 Uhr
 15 – 18 Uhr
Fr: 9 – 18 Uhr
Sa: 9 – 13 Uhr

ANSCHRIFT:

STEIN's Kräuter & Garten
Mainzer Straße 180
55124 Mainz-Gonsenheim
Telefon: 06131 – 44198
Fax: 06134 – 44155
kontakt@kraeuterundgarten.de
www.kraeuterundgarten.de