

Saftiges Lachsfilet mit Selleriepüree

und Oliven-Rosinen-Topping mit Pinienkernen



ca. 30min



3-4 Personen

Unserem Lachs geht es heute besonders gut, denn er darf es sich auf einem Bett aus cremigem Knollenselleriepüree bequem machen. Grüne Oliven, süße Rosinen, Stangenselleriewürfel und duftende Pinienkerne dienen als äußerst wohlige Zudecke, unter der es sich hervorragend schlummern lässt. Ach, ist so ein Faulenntag nicht wunderbar?

Was du von uns bekommst

- 2 Knollensellerie ⁹
- 2 Stangensellerie ⁹
- 2 Packungen grüne Oliven
- 50g Rosinen ¹²
- 20g Pinienkerne
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Petersilie
- 2 Packungen frischer Lachs, aufgetaut ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ⁷
- 250ml Milch ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Fisch (4), Milch (7), Sellerie (9), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 653kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 22.7g, Eiweiß 31.7g



1. Knollensellerie kochen

Den **Knollensellerie** schälen, vierteln und in ca. 2cm große Stücke schneiden. In einem großen Topf mit 4EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, dann 250ml Milch zufügen und zum Kochen bringen. Den **Knollensellerie** bei mittlerer bis niedriger Hitze abgedeckt ca. 15Min. weich köcheln, dabei gelegentlich umrühren.



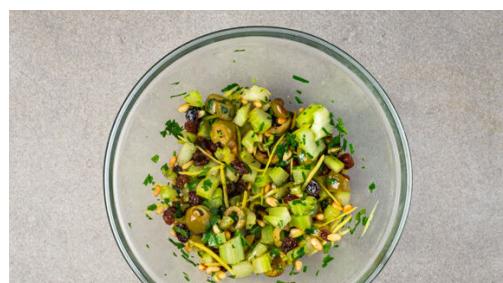
2. Zutaten schneiden

Den **Stangensellerie** längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die **Oliven** grob schneiden.



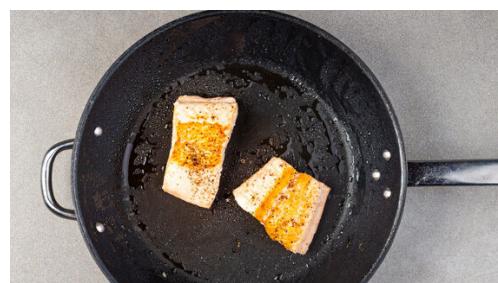
3. Topping anbraten

Den **Stangensellerie**, die **Oliven**, die **Rosinen** und die **Pinienkerne** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4Min. anbraten, bis die **Pinienkerne** goldbraun sind. Das **Topping samt Öl** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



4. Topping verfeinern

Die **Zitronenschale** abreiben oder abschälen und in feine Streifen schneiden, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden und mit dem **Topping, 1-2EL Zitronensaft** sowie der **Zitronenschale** vermengen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer sowie ggf. **mehr Zitronensaft** abschmecken.



5. Fisch braten

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten und Schuppen entfernen, dann mit je 1/2TL Salz und Pfeffer würzen. Den **Fisch auf der Haut** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, dann vorsichtig wenden und in 2-3Min. gar braten.



6. Anrichten und servieren

Den **Knollensellerie** vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer cremig pürieren, ggf. mehr Milch oder Wasser zugeben. Das **Püree** nach Geschmack mit Salz und Pfeffer verfeinern und auf Teller verteilen. Den **Fisch** darauf anrichten, mit dem **Topping** garnieren und servieren.