



Lachs mit Orangensauce & Brokkolipüree

dazu knusprige Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln



20-30min



2 Personen

Es scheint, als wären Zitrusfrüchte und Fisch füreinander gemacht: Meist sind es Zitronen- oder Limettensaft, mit denen der Fischgeschmack auf neue Höhen gehoben wird. Wir aber verwenden heute die wunderbar duftende Orange, denn wir finden, das feinfruchtige Aroma schmeichelt dem kräftigen Lachs ganz besonders. Dazu servierst du herrlich würzige Rosmarinkartoffeln und leuchtend grünes Brokkolipüree. Ein Mahl für alle Sinne!

Was du von uns bekommst

- 1 Brokkoli
- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 unbehandelte Orange
- 5g Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung frischer Lachs, aufgetaut⁴

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter⁷
- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 861kcal, Fett 54.9g, Kohlenhydrate 56.6g, Eiweiß 34.3g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1 EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Gut verteilen und im Ofen in 20-30 Min. goldbraun rösten.



4. Lachs braten

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten entfernen. Den **Fisch** mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4 Min. auf der Hautseite braten. Die **Orangenscheiben** in der Pfanne auslegen, den **Fisch** umdrehen, darauflegen und in weiteren 3-4 Min. durchgaren. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



2. Brokkoli kochen

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen, den **Strunk** in dünne Scheiben schneiden. Ins kochende Wasser geben und abgedeckt in 8-10 Min. bissfest kochen. Ca. **1 Tasse Kochwasser** abschöpfen, dann den fertigen **Brokkoli** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Orange** halbieren, **eine Hälfte** in dünne Scheiben schneiden, die **andere Hälfte** auspressen.



5. Orangensauce zubereiten

In der Pfanne den **Orangensaft** mit 3 EL Wasser, 1 EL Butter, 1 EL Honig oder Zucker sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze langsam aufkochen. Die **Sauce** unter Rühren 1-2 Min. leicht dicklich einköcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker oder Honig abschmecken.



3. Kartoffeln würzen

Die **Rosmarinnadeln** abstreifen und fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln und mit dem **Rosmarin** und 2 TL Olivenöl verrühren. Die **Kartoffeln** nach ca. 15 Min. Backzeit mit dem **Würzöl** beträufeln, die **Kartoffeln** wenden und dabei das **Würzöl** untermengen. Dann die **Kartoffeln** fertig backen.



6. Brokkoli pürieren

Den **Brokkoli** in den Topf zurückgeben, mit 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer würzen und mit 1 EL Olivenöl mit einem Stabmixer cremig pürieren, ggf. etwas **Kochwasser** zugeben. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Lachs** mit dem **Brokkolipüree** und den **Kartoffeln** anrichten und mit der **Orangensauce** beträufelt servieren.