



Gebratenes Seelachsfilet

mit Thymian auf buntem Linsensalat



30-40min



3-4 Personen

Thymian passt perfekt zu allen mediterranen Gerichten - und ganz besonders gut zu Fisch! Er verfeinert hier das saftig gebratene Seelachsfilet, das du mit einem aromatischen Linsensalat mit frischen Tomaten, Lauchzwiebeln und Petersilie servierst. Ein echtes Keeper-Rezept für die schnelle Feierabendküche!

- 2 Dosen Linsen
- 2 Packungen Seelachsfilet ⁴
- 3 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 10g Petersilie & Thymian
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Feldsalat

- 4EL Weizenmehl ¹
- 1TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Gluten (1), Fisch (4), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 441kcal, Fett 20.8g,
Kohlenhydrate 30.7g, Eiweiß 31.2g



Die **Linsen** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen. Mit 1L Wasser in einen mittelgroßen Topf geben, einmal aufkochen und anschließend 3-5Min. im heißen Wasser ziehen lassen. Die **Linsen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.



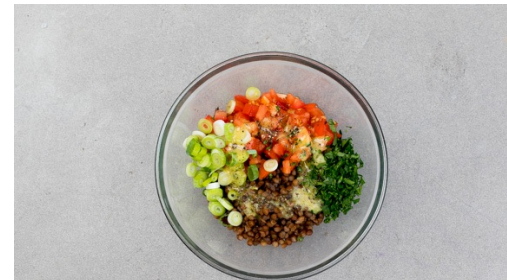
Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Fisch** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.



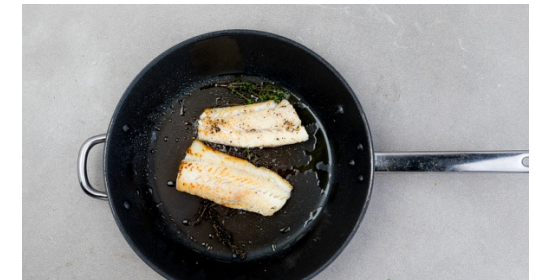
Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen.



Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. **2-3EL Zitronensaft**, 3EL Olivenöl, 2EL Wasser, 1TL Senf, ½TL Zucker und etwas **Zitronenschale** zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Tomaten**, die **Lauchzwiebeln**, die **Petersilie** und das **Dressing** mit den **warmen Linsen** vermengen. Mit der **restlichen Zitronenschale** sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



Den **Fisch** in 4EL Mehl wenden und mit 2EL Olivenöl und dem **Thymian** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3Min. anbraten. Den **Linsensalat** nach Wunsch erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Fisch** und dem **Feldsalat** garniert servieren.