



Gebratener Lachs mit Zitrone

an buntem Kartoffel-Bohnen-Salat



ca. 20min



2 Personen

Das erfrischende Aroma der Zitrone ist in diesem schnell zubereiteten Gaumenschmaus ein echter Star. Die Zitronenscheiben werden nämlich unter den saftigen Lachsfilets in der Pfanne gebraten, wodurch sie leicht karamellisieren und dem Gericht einen ganz besonderen Geschmack verleihen. Dazu gibt es einen feinen Kartoffelsalat mit grünen Bohnen und Radieschen.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 100g grüne Bohnen
- 1 Bund Radieschen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung frischer Lachs⁴

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter⁷
- Olivenöl
- Essig
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- Sieb

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

Kochtipp

Vorsicht, der Fisch kann Gräten enthalten. Diese ggf. vor dem Braten mit einer Pinzette entfernen oder später beim Essen darauf achten!

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 649kcal, Fett 34.8g, Kohlenhydrate 52.4g, Eiweiß 31.5g



1. Kartoffeln vorkochen



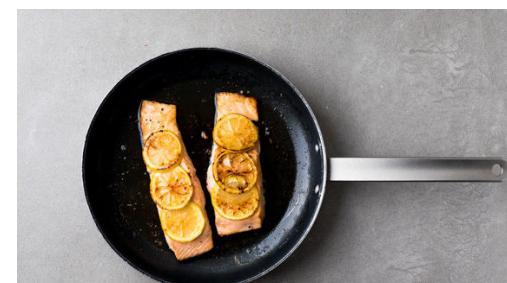
2. Bohnen kochen



3. Salatsauce zubereiten



4. Salat mischen



5. Lachs braten



6. Anrichten und servieren

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden, **1EL Lauchzwiebeln** für die **Garnitur** beiseitelegen. Die **restlichen Lauchzwiebeln** mit den **Radieschen**, den **Bohnen**, den **Kartoffeln** und der **Salatsauce** vermengen und den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **Zitrone** in sehr dünne Scheiben schneiden. Den **Lachs** abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erwärmen. Den **Lachs** mit der Hautseite nach unten in die Pfanne geben, mit je **3-4 Zitronenscheiben** belegen und ca. 4Min. braten. Dann mitsamt den **Zitronen** wenden und weitere 3-4Min. braten.