



Zartes Lachsfilet mit Spinatsalsa

an Radieschen und cremigem Kartoffelsalat



ca. 45min



3-4 Personen

Heute gibt es einen exquisiten Gaumenschmaus, der deine Geschmacksknospen mächtig in Fahrt bringen wird: Das zarte Lachsfilet mit Spinatsalsa wird mit feinen Radieschen abgerundet. Damit es nicht nur schöner aussieht, sondern noch köstlicher wird, garnierst du den cremig-spritzigen Kartoffelsalat mit frischem Dill. Ein Genuss der Extraklasse, den du so schnell nicht vergessen wirst. Guten Appetit!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Radieschen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 große Gurke
- 2 Packungen frischer Lachs, aufgetaut ⁴
- 20g Dill
- 200g Babyspinat
- 2 Packungen Kapern

- 2TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energy 847kcal Fatt 55.5g



4. Salat zubereiten

2. Radieschen einlegen

5. Spinatsalsa herstellen

3. Dressing anrühren

6. Fisch braten

Den **Fisch auf der Hautseite** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 4-6Min. knusprig anbraten. Mit 1 Prise Salz würzen, wenden und bei mittlerer Hitze in 1-2Min. gar braten. Die **Kapern**, die **Zitronenschale** und den **Dill** über den **Salat** streuen, den **Fisch** und die **Radieschen** daneben anrichten und mit der **Salsa** garniert servieren.