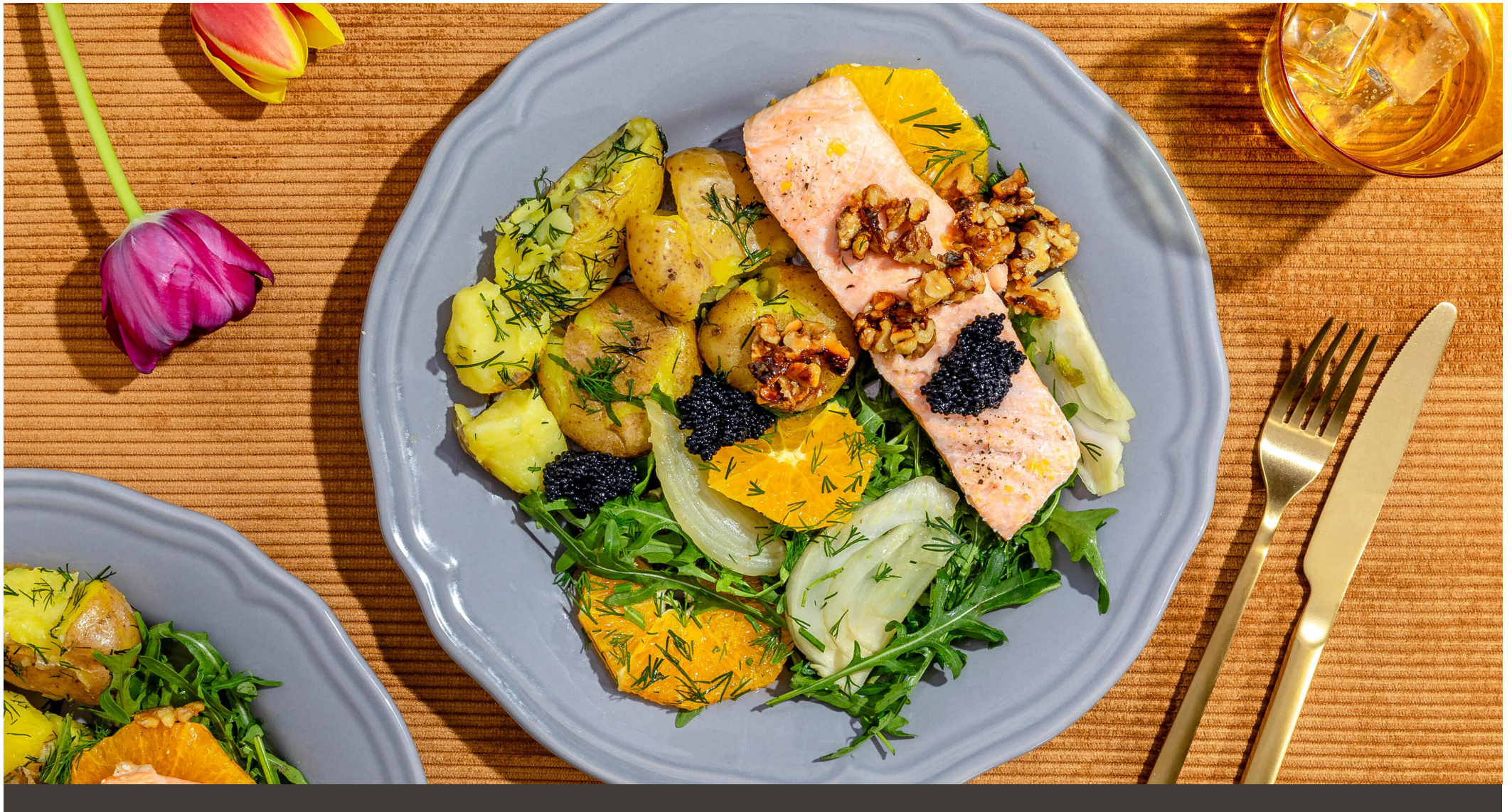




Lachsfilet mit Seealgen-Kaviar & Walnüssen

dazu Crushed Potatoes & Fenchel-Orangen-Salat



ca. 45min



3-4 Personen

Heute steht kulinarischer Luxus in Perfektion auf dem Programm. Zum exquisiten Lachsfilet, das auf einem Orangenbett gebacken und mit delikatem Seealgen-Kaviar und karamellisierten Walnüssen gekrönt wird, gibt es Babykartoffeln, die zerdrückt und dann mit Butter und Dill verfeinert wird. Der erfrischende Fenchelsalat mit Rucola und Orange ist ebenfalls alles außer gewöhnlich. Und alles zusammen? Außergewöhnlich gut!

- 3 unbehandelte Orangen
- 4 MSC-Lachsfilets, aufgetaut ¹
- 1kg Babykartoffeln
- 2 Fenchelknollen
- 50g Walnusskerne ⁴
- 40g Dill
- 100g Rucola
- 2 Pck. Seealgen-Kaviar

- 2EL Butter ²
- 2TL Senf ³
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe & Sieb

Nährwertangaben pro Portion



1. Fisch backen



4. Walnüsse karamellisieren

A top-down view of a stainless steel pot with two handles, containing several whole, yellow potatoes. The potatoes are arranged in a circular pattern within the pot, which is placed on a light-colored, textured surface. The lighting is even, highlighting the smooth texture of the potatoes and the metallic sheen of the pot.

2. Kartoffeln kochen

A stainless steel pot with two handles, filled with cooked potatoes, green onions, and dill. The potatoes are cut into chunks and are yellowish-brown. The green onions are finely chopped and scattered throughout. The dill is also finely chopped and scattered throughout. The pot is sitting on a light-colored surface.

5. Kartoffeln zerdrücken

3. Fenchel braten

A top-down view of a glass bowl containing a salad. The salad consists of fresh green arugula leaves, three slices of bright orange citrus fruit (likely oranges or grapefruit), and several thin, white, crescent-shaped slices of fennel bulb. The bowl is set against a neutral, light-colored background.

6. Salat zubereiten

Die **Bratsäfte** aus der Auflaufform mit 4EL Essig, 2TL Senf und der **Orangenschale** verrühren und **alle Orangenscheiben**, den **Fenchel**, den **Rucola** und den **restlichen Dill** untermengen. Die **Fischhaut** entfernen. Den **Salat** und die **Kartoffeln** auf Teller verteilen und den **Fisch** darauf anrichten. Mit den **Walnüssen** und dem **Seealgen-Kaviar** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**