



Lachsfilet mit Seealgen-Kaviar & Walnüssen

dazu Crushed Potatoes & Fenchel-Orangen-Salat



ca. 45min



2 Personen

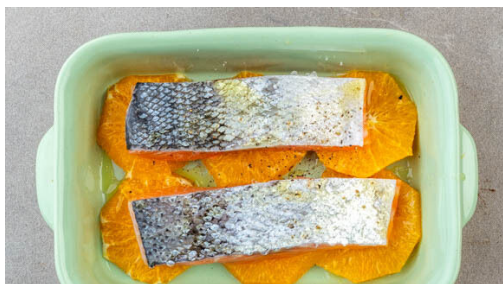
Heute steht kulinarischer Luxus in Perfektion auf dem Programm. Zum exquisiten Lachsfilet, das auf einem Orangenbett gebacken und mit delikatem Seealgen-Kaviar und karamellisierten Walnüssen gekrönt wird, gibt es Babykartoffeln, die zerdrückt und dann mit Butter und Dill verfeinert wird. Der erfrischende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

- 2 unbehandelte Orangen
- 2 MSC-Lachsfilets, aufgetaut ¹
- 1 Pck. Babykartoffeln
- 1 Fenchelknolle
- 50g Walnusskerne ⁴
- 10g Dill
- 50g Rucola
- 1 Pck. Seealgen-Kaviar

- 1EL Butter ²
- 1TL Senf ³
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße 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 boiled, yellow potatoes. The potatoes are clustered in the center of the pot, and some steam is visible rising from them. The background is a light-colored, textured surface.

2. Kartoffeln kochen

5. Kartoffeln zerdrücken

3. Fenchel braten

6. Salat zubereiten

Die **Bratsäfte** aus der Auflaufform mit 2EL Essig, 1TL 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](#)