



Lachsfilet mit Orange und Feta

auf Kartoffeln und Fenchel-Karotten-Gemüse

30-40min



3 Portionen

Der Lachs bekommt heute ein sanftes Orangendampfbad! So wird er besonders anziehend für sein Rendezvous mit der reizenden Karotte und dem aromatischen Fenchel, die neben ihm im Ofen schmurgeln. Dazu gibt es noch kesse Kartoffelscheibchen mit hübscher Sommerbräune. Eine wirklich feine Gesellschaft! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 3 MSC-Lachsfilets, aufgetaut¹
- 1 Fenchelknolle
- 2 Karotten
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Petersilie & Oregano
- 100g Feta²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Alufolie

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

Allergene

Fisch (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 652kcal, Fett 37.8g, Kohlenhydrate 40.3g, Eiweiß 35.4g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden, mit 1EL Olivenöl sowie je ½TL Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Ofen 25-30Min. backen, bis die **Kartoffeln** gar und goldbraun sind. Den **Fisch** kalt abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten und Schuppen entfernen.



4. Fisch backen

Die **Fisch-Päckchen** zu dem **Gemüse** auf das Backblech geben und die letzten 6-8Min. der Garzeit mitbacken. Das **Gemüse** nach dem Backen mit **1-2EL Orangensaft** beträufeln.



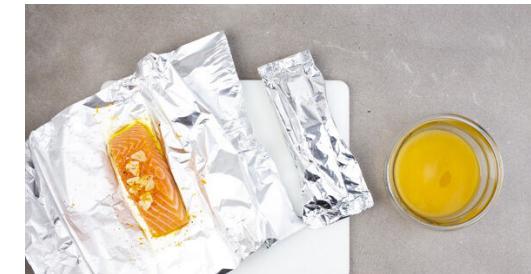
2. Gemüse backen

Den **Fenchel** der Länge nach vierteln, dann in dünne Streifen schneiden, dabei den harten Strunk entfernen. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Das **Gemüse** mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen und in 15-20Min. im Ofen goldbraun backen.



5. Kartoffeln verfeinern

Die **Oreganoblättchen** abzupfen und fein schneiden. Den **Feta** mit den Fingern über den gebackenen **Kartoffeln** zerkrümeln und mit dem **Oregano** vermengen.



3. Fisch vorbereiten

Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Den **Fisch** jeweils auf ein Stück Alufolie legen. Mit insgesamt ½TL Olivenöl beträufeln und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Orangenschale** und den **Knoblauch** über den **Fisch** streuen und die Alufolie zu luftdichten **Paketen** falten.



6. Petersilie hacken

Die **Petersilienblätter** abzupfen und fein hacken. Die **Kartoffeln** und das **Fenchel-Karotten-Gemüse** auf Teller verteilen, den **Lachs** darauf anrichten und mit der **Petersilie** garniert servieren.