






## Zitruslachs auf Spinatsalat mit Ingwer

 Leicht  30 min  2 Personen

### Zutaten

- 2 Lachsfilets à 150 g  
Art.-Nr. 82488 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 5 EL Öl
- 1/2 Bio-Orange
- 1 Bio-Limette
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Babyspinat oder zarter  
Blattspinat
- 1/2 Bund Radieschen
- 1/2 gelbe Paprika
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 2 EL Weißweinessig

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Als Erstes den Lachs vorbereiten, denn er schmeckt umso aromatischer, je länger die ätherischen Öle der Zitruschalen einwirken dürfen. Dafür die Orange und die Limette abwaschen und gut abtrocknen.

#### Schritt 02

Nun bepinseln Sie die Lachsfilets von beiden Seiten mit 1 EL Olivenöl und reiben dann die Schalen der Orangen und Limetten möglichst direkt auf den Lachs, denn so bleibt mehr von ihrem frischen Duft erhalten. Dann die Lachsfilets salzen, pfeffern und – während Sie den Salat zubereiten – durchziehen lassen.

#### Schritt 03

Spinat, Radieschen und Paprika zunächst waschen. Radieschen in Scheiben schneiden, Paprika, Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Für den Salat zupfen Sie größere Spinatblätter noch etwas klein, Babyspinat belassen Sie im Ganzen. Dann vermischen Sie den Spinat in einer Schüssel vorsichtig mit Radieschen, Paprika und der Schalotte. Für das Dressing pressen Sie die Orange und die Limette aus, messen 2 EL Orangen- und 1 EL Limettensaft ab und mischen diese mit fein gehacktem Ingwer und Weißweinessig. Dann schlagen Sie langsam in einem dünnen Strahl 2 EL Öl darunter und schmecken das Dressing mit Salz und Pfeffer ab.

#### Schritt 04

Nun die Lachsfilets auf jeder Seite jeweils 3-4 Minuten im restlichen Olivenöl braten, bis sie ganz durch, aber noch schön zart sind. Das Dressing ganz zum Schluss unter den Salat heben und Salat und Lachs zusammen servieren. Knuspriges Baguette oder Ciabatta dazu reichen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür