



Färöer Lachs mit Apfel-Nuss-Kruste



Mittel



55 min



4 Personen

Zutaten

- 800 g Färöer Lachs mit Haut
Art.-Nr. 83435 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 2 Schalotten
- Öl zum Anbraten
- 4 cl Noilly Prat
- 200 ml trockener Weißwein
- 400 ml Fischfond
- 200 ml Sahne
- 4 EL scharfer Meerrettich aus dem Glas
- Saft 1 Zitrone
- 100 g Haselnusskerne
- 1 Apfel, Boskop
- 1 Bund Dill
- 100 g Semmelbrösel
- 80 g weiche Butter
- Salz
- Pfeffer
- 500 g bunte Möhren
- 1 Stück Meerrettich, frisch

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Schalotten in feine Ringe schneiden, in einem Topf anbraten und zusammen mit Noilly Prat, Weißwein und Fischfond zum Kochen bringen. Flüssigkeit um zwei Drittel einkochen und schließend Sahne und Meerrettich hinzufügen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und warmhalten.

Schritt 02

Haselnusskerne ohne Öl in einer Pfanne rösten bis sie anfangen zu duften. Nüsse herausnehmen und grob hacken. Apfel entkernen und in kleine Würfel schneiden. Dill zupfen, schneiden und alles zusammen mit den Semmelbröseln und der weichen Butter vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 03

Lachs von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in eine leicht geölte, ofenfeste Form setzen. Die Kruste gleichmäßig auf dem Fisch verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C für ca. 12-15 Minuten garen. Währenddessen Möhren schälen, längs vierteln und in etwas Öl kräftig braten. Alles zusammen anrichten und mit frisch geriebenem Meerrettich garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür