






15-Minuten-Lachs aus dem Ofen

 Leicht  15 min  2 Personen

Zutaten

- 1 Lachsfilet in Sushi-Qualität à 200 g
Art.-Nr. 83460 auf www.deutschesee.de/shop
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 150 ml Sauerrahm
- 1 EL Senf, grob
- 1 Stange Frühlingszwiebel
- 100 g Babyspinat
- Saiblingskaviar
Art.-Nr. 02344 auf www.deutschesee.de/shop

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Lachsfilet in sechs gleichgroße Portionen schneiden. Einen flachen Teller nehmen und diesen mit Klarsichtfolie einschlagen. Auf die Folie etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer geben, die Lachsportionen darauflegen und erneut in Folie einschlagen. Den Teller mit dem Lachs in den vorgeheizten Ofen bei 80° C für 10-12 Minuten garen lassen.

Schritt 02

In der Zwischenzeit den Sauerrahm leicht salzen, pfeffern, einen Löffel groben Senf hinzugeben und mit Olivenöl abschmecken. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden – ein paar Ringe für die Garnitur übriglassen – und zusammen mit dem Babyspinat leicht mit dem Sauerrahm marinieren.

Schritt 03

Marinierten Spinat auf einen Teller geben und die Lachsportionen darauflegen, und mit Saiblingskaviar und Frühlingszwiebeln garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür