Lachs auf Lauch-Zitronengemüse

Das Rezept vom Lachs auf Lauch-Zitronengemüse ist rasch zubereitet. Das beliebte Fisch-Gericht schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Bio-Zitrone
300 g	Lauch
1 EL	Öl
	Salz
	Pfeffer
350 ml	Schlagobers
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Lachsfilet (Wildlachs a 250 g)

Zubereitung

1. Für den **Lachs auf Lauch-Zitronengemüse** die Bio-Zitrone heiß abwaschen. Von der halben Zitrone die Schale in dünne Steifen abziehen. Danach die Zitrone halbieren und entsaften. Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden, gründlich waschen und abtropfen lassen.

3. Das Öl in einer Pfanne erhtizen und den Lauch andünsten. Das Schlagobers, Zitronensaft und Zitronenschale zugeben und bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen. Knoblauch schälen und in die Sauce pressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs beidseitig einige Minuten braten.

5. Die Lauch-Zitronensauce auf Teller anrichten und den Lachs darauf legen. Sofort servieren.

Tipp