Gegrillter Lachs mit Preiselbeerchutney

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

Zutaten (8-10 Personen)

- » 600g Lachsfilet(s)
- » 10-15 Kartoffel(n)
- » Meerrettich
- » 60g Blattsalat (gemischt)
- » 2 EL Wasser
- » 1 TL Weißwein-Essig
- » 120g Preiselbeeren
- » 5 EL Öl
- » 1 TL Rotweinessig
- » Salz & Pfeffer

Bewertung



Beschaffung Spezial-Laden



Kosten 11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

- 1. Kartoffeln schälen, halbieren und 20min kochen. Preiselbeeren, 2EL Öl, Rotweinessig, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren.
- 2. Lachs in Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 2min braten.
- 3. Kartoffeln zusammen mit Wasser, Weißweinessig und dem restlichen Öl in einen Kochtopf geben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Merrettich über die Kartoffeln reiben, umrühren.
- 4. Kurz vor dem Servieren Salat zu den Kartoffeln geben, umrühren. Zusammen mit dem Lachs und dem Chutney servieren. Bei Bedarf noch einmal Merrettich darüber reiben.

angelegt am: 07.03.2007 Rezept-Nr: 2255

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke