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