



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

IM BACKOFEN POCHIERTER LACHS MIT WEIßWEIN, HONIG UND ZITRUSFRÜCHTEN



HAUPTZUTAT
Fisch

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 30 Minuten

PORTIONEN
2-4

ÜBERBLICK

Der einfache, aromatische Geschmack des im Backofen pochierten Lachses wird mit etwas frischem Kräutersalat und einem knusprigen Baguette besonders gut zur Geltung gebracht. Servieren Sie dieses köstliche Gericht direkt am Tisch in unserem Gourmet-Profitopf.

ZUTATEN

- 500 ml trockener Weißwein
- 1 kg norwegischer Lachs
- 1 Limette, in Scheiben geschnitten
- 1 Grapefruit, in Scheiben geschnitten
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- 1 Orange, in Scheiben geschnitten
- 150 g Butter
- 60 ml Honig
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft/Gas Stufe 6) vorheizen.
- 2) Den Weißwein in einen Gourmet-Profitopf 26 cm gießen.
- 3) Dann den Lachs auf den Boden des Gourmet-Profitopfes legen und die Zitrusseiben auf der gesamten Fläche verteilen.
- 4) Mit dem Honig und der Butter beträufeln.
- 5) Den Lachs je nach Geschmack 10–15 Minuten lang im Backofen pochieren.
- 6) Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem frischen Kräutersalat und knusprigem Baguette servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset

www.lecreuset.com