



Stadtmarketing und
Wirtschaftsförderung
mein.aschaffenburg.de

Gebratener Lachs

*mit Kräuter-Sahnesoße, Butterkartoffeln
& frischem Salat für 2 Personen*

Zutaten

Lachsfilets:

- 2 Lachsfilets (à ca. 150–200 g)
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- 1 TL Butter oder Olivenöl zum Braten

Kräuter-Sahnesoße:

- 200 ml Sahne oder Crème fraîche
- 1 TL grober Senf
- 1 kleine Schalotte oder Knoblauchzehe (fein gehackt)
- Frische Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch)
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Butterkartoffeln:

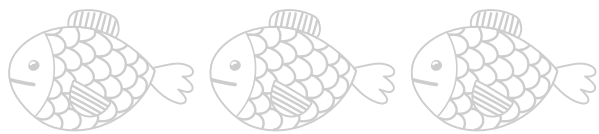
- 400–500 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 EL Butter
- Petersilie (gehackt)

Frischer Salat:

- Rucola, Feldsalat oder Blattsalat
- Tomaten, Gurke oder Avocado
- 1 EL Essig, 2 EL Öl
- 1 TL Honig, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen oder gut waschen, in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, mit Butter & Petersilie vermengen.
2. Lachsfilets mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer würzen. In Butter/Öl auf mittlerer Hitze ca. 3–4 Min. pro Seite braten.
3. Soße: Schalotte/Knoblauch anschwitzen, Sahne & Senf zugeben, kurz köcheln lassen. Kräuter dazu, mit Zitronensaft, Salz & Pfeffer abschmecken.
4. Salat: Zutaten mischen, Dressing anrühren & unterheben.



Serviervorschlag

Lachs mit Kartoffeln anrichten, Soße drübergeben. Salat separat servieren.

**HAMBURGER
FISCHMARKT**
AUF REISEN



VIOLAS'
GEWÜRZE & DELIKATESSEN