


Gericht:	Gebratene Lachsschnitte	
Kategorie:	Krustentiere Fisch/ Hauptgericht	
Zubereitungszeit:	30 Minuten	
Portionen:	4	
Schwierigkeit:	leicht	

Menge	Zutaten	Verarbeitung
800 g	Lachsfilet Salz Zerlassene Butter Geschroteter Pfeffer	Ein Blech leicht einfetten, Lachs in 8 Stücke schneiden, auf das Blech setzen, salzen, mit zerlassener Butter bestreichen und mit Pfefferschrot mittig bestreuen. Lachsfilets im Rohr bei 220°C ca 8 Minuten braten. Der Fisch soll im Inneren noch leicht glasig sein.
1/8 l ¼ l	Weißwein Obers Bärlauch	
1 8 Stk.	Tomaten Würfel Oliven schwarz und grün	Für die Sauce Weißwein und Obers miteinander aufkochen, Bärlauch, Oliven und Tomaten beigegeben, salzen und pfeffern. Mit heißen Bandnudeln durchschwenken, Fisch auf den Nudeln servieren.
200 g	Bandnudeln	Mit grünem Gemüse servieren. (Erbsenschoten, Spargel etc.)
		TIPP An Stelle von Bärlauch eignen sich auch Schnittlauch, Dill oder Basilikum. Die Sauce kann mit etwas Senf abgerundet werden. Pernod und Wermut runden die Sauce im Geschmack ab.