

Top Winterrezepte

POCHIERTER LACHS

MIT WEISSWEIN, HONIG UND ZITRUSFRÜCHTEN

Zutaten für 2 - 4 Personen

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

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

Der einfache, aromatische Geschmack des im Backofen pocherten 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.

Rezept und Foto: © 2022 Le Creuset - www.lecreuset.com