

Rezept

# Lachs-Gurken-Pfanne

Ein Rezept von Lachs-Gurken-Pfanne, am 04.12.2024

## Zutaten

|                            |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| <b>400 g</b> Salatgurke    | <b>1</b> mittelgroße Zwiebel |
| <b>1 TL</b> Koriandersamen | <b>300 g</b> Lachsfilet      |
| Salz                       | schwarzer Pfeffer            |
| <b>2 EL</b> Rapsöl         | <b>125 ml</b> Gemüsebrühe    |
| <b>200 g</b> Sahne         | <b>3 Stängel</b> Dill        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 597 kcal

## Zubereitung

1. Die Gurke schälen, halbieren, mit einem Löffel entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Koriander im Mörser zerkleinern. Den Lachs in ca. 1 ½ cm große Würfel schneiden. Salzen, pfeffern und mit Koriander bestreuen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin in ca. 2-3 Min. rundherum anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
2. Zwiebelwürfel in die Pfanne geben und 1 Min. darin anschwitzen. Gurke dazugeben und 2 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe und Sahne eingießen, aufkochen und 4 Min. bei schwacher Hitze köcheln. Den Dill waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Den Lachs in der Pfanne kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Dill bestreut servieren.