Rezept

Lachs auf Lauchgemüse

Ein Rezept von Lachs auf Lauchgemüse, am 19.05.2025

Zutaten

500 g	Lauch
2	Lachssteaks à 180 g
	Pfeffer
	1/2 TL Thymian
60 g	Camembert (30 % Fett i.Tr.)
1 EL	Butter
1	Zwiebel
	Salz
2 EL	Rapsöl
100 ml	Gemüsebrühe
2 EL	gehackte Petersilie
1 EL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Die Lauchstangen putzen, längs und quer halbieren. Lauchstücke der Länge nach in feine Streifen schneiden. In einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Die Lachssteaks trockentupfen, salzen und pfeffern.

2. Das Öl in einem flachen Topf erhitzen. Zwiebel, Lauch und Thymian darin 3 Min. dünsten. Salzen, pfeffern, die Brühe angießen und die Lauchstreifen in 3-4 Min. garen. Den Käse entrinden, klein schneiden und mit der Petersilie unter das Gemüse rühren. Käse schmelzen lassen. Lauch mit Pfeffer abschmecken.

3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zitronensaft einrühren. Lachssteaks darin auf jeder Seite 2-3 Min. braten. Fisch auf dem Lauchgemüse anrichten und mit der Zitronenbutter beträufeln.