

## Rezept

# Lachs auf Zuckerschoten

Ein Rezept von Lachs auf Zuckerschoten, am 30.04.2025

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>1 Bund</b> Basilikum
Salz	Pfeffer
Pul Biber (türk. Plättchenpaprika; ersatzweise Cayennepfeffer)	<b>200 g</b> Zuckerschoten
<b>2 EL</b> Öl	<b>600 g</b> Lachsfilet
<b>150 g</b> Greyerzer Käse	<b>150 g</b> Cocktailtomaten (ca. 24 Stück)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Schale abreiben und den Saft auspressen. Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Butter mit der Zitronenschale, 2 EL Saft und dem Knoblauch verrühren. Basilikum waschen. Blätter abzupfen. 10 Blätter fein hacken und unter die Butter rühren. Butter mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Pul Biber abschmecken und kühl stellen.
2. Die Zuckerschoten waschen und mit 100 ml Wasser 4-5 Min. dünsten. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in daumengroße Sticks schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft und dem Öl beträufeln, salzen und pfeffern. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Den Käse in 16 Scheiben schneiden. Alles auf Tellern oder in Schälchen anrichten.
3. Das Raclettegerät vorheizen. Je 1-2 Lachssticks in ein Pfännchen auf 3-4 Zuckerschoten legen. 2-3 Tomatenhälften dazulegen und alles ca. 5 Min. überbacken.
4. 1 Klecks Butter darauf setzen, mit 1 Scheibe Käse belegen. Überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Fertige Pfännchen mit den restlichen Basilikumblättern garnieren.