

Rezept

Lachs mit Fenchel

Ein Rezept von Lachs mit Fenchel, am 28.04.2024

Zutaten

4 Lachskoteletts (à etwa 150 g)	4 EL Zitronensaft
Salz	Pfeffer
3-4 Fenchelknollen (etwa 600 g)	4 EL Olivenöl
200 ml Fischfond	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Lachskoteletts waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Mit dem Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

2. Den Fenchel waschen, putzen und halbieren. In Scheiben schneiden und in den Römertopf® füllen. Salzen und pfeffern. Den Lachs darauf legen, mit Öl beträufeln, Fond zugießen. Zugedeckt bei 180° (Umluft 160°) 50 Min. garen.