

Kochen mit Klaus

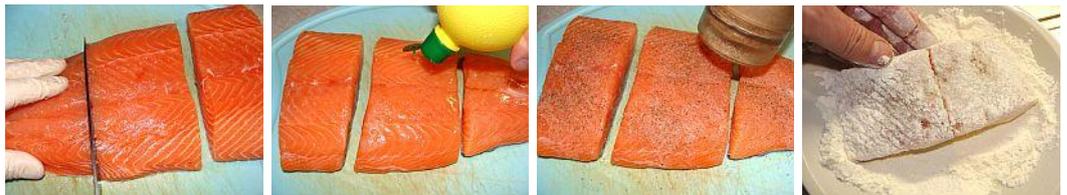
Gebratener Lachs zu Pilz-Gemüse

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 600 g Lachsfilets, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Mehl, 2 Knobizehen,
- 1 Zwiebel, 500 g Champignons, Butter, 2 EL Petersilie

Zubereitung:

1. Lachs waschen, trocken tupfen, in 3 Teile schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. mehlieren. Zwiebel u. Knobis schälen u. fein würfeln. Pilze putzen u. in Spalten schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobis in heißer Butter glasig dünsten, Pilze zugeben u. mitdünsten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Petersilie unterheben.



3. Lachs zuerst mit der Hautseite in heißer Butter 5 Min. knusprig braten, wenden u. Oberseite weitere 3-4 Min. braten. Fisch kurz auf der Hautseite weiter braten u. zum Pilz-Gemüse mit Petersilie garniert auf Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Kartoffelbrei servieren.

