



# Rezepte

#81



DONATI VINI

# ZUTATEN



BIO-ZITRONE

1 KG LACHSFILET MIT ODER OHNE HAUT  
GROBES SALZ UND FRISCH GEMAHLENER  
SCHWARZER PFEFFER

100 G BUTTER

4 EL OLIVENÖL, PLUS MEHR ZUM  
BETRÄUFELN

½ KLEINE ROTE ZWIEBEL, IN SEHR FEINE  
RINGE GESCHNITTEN

2 EL KAPERN IN LAKE, ABGETROPFT

1 GROBE HANDVOLL DILL

2 EL SESAM, GERÖSTET

# Zubereitung

#LACHS



DEN BACKOFEN AUF 160 °C  
VORHEIZEN. DIE HÄLFTE DER  
ZITRONE IN DÜNNE SCHEIBEN  
SCHNEIDEN UND DIE KERNE  
ENTFERNEN. DIE ANDERE HÄLFTE  
BEISEITELEGEN.

DAS LACHSFILET AUF EIN  
BACKBLECH ODER IN EINE GROBE  
AUFLAUFFORM LEGEN UND MIT  
SALZ UND PFEFFER WÜRZEN.

SCHRITT 2 VON 4

# Zubereitung

#LACHS



DIE BUTTER IN EINER PFANNE  
BEI MITTLERER BIS HOHER  
TEMPERATUR 2 - 3 MINUTEN  
ERHITZEN, BIS SIE ZU BRÄUNEN  
BEGINNT; DIE PFANNE  
GELEGENTLICH SCHWENKEN. DAS  
OLIVENÖL DAZUGEBEN. ZITRONEN-  
SCHEIBEN UND DIE HÄLFTE DER  
ZWIEBELRINGE HINZUFÜGEN.  
SALZEN UND PFEFFERN, DANN  
2 - 3 MINUTEN BRATEN, BIS SIE  
BRÄUNEN UND BRUTZELN, DABEI  
AB UND ZU DURCHSCHWENKEN  
(ALLES SOLL EHER KNUSPRIG ALS  
WEICH UND KARAMELLISIERT  
WERDEN. DIE KAPERN  
UNTERMISCHEN.

SCHRITT 3 VON 4

# Zubereitung

#LACHS



DEN LACHS MIT DER BUTTER -  
MISCHUNG BEGIEßEN. IM HEIßEN  
OFEN 12 - 15 MINUTEN GAREN,  
BIS ER GERADE EBEN DURCH -  
GEGART ABER INNEN NOCH ETWAS  
GLASIG IST. AUS DEM OFEN  
NEHMEN.

INZWISCHEN DEN DILL IN  
EINER SCHÜSSEL NACH BELIEBEN  
MIT SESAM MISCHEN UND 1  
SPRITZER SAFT AUS DER ZWEITEN  
ZITRONENHÄLFTE DAZUPRESSEN;  
SALZEN UND PFEFFERN. DIE  
MISCHUNG MIT DEN RESTLICHEN  
ZWIEBELRINGEN AUF DEM  
LACHS VERTEILEN.

SCHRITT 4 VON 4

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI