



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