



Rezepte

#59



DONATI VINI

ZUTATEN



8 LACHSFILETS À 90G, MIT HAUT
PFLANZENÖL ZUM BESTREICHEN
MEERSALZ
2 LIMETTEN, HALBIERT
KNUSPRIGER GEBRATENER INGWER
FÜR DIE BRÜHE
500ML FISCHFOND
2 KLEINE GRÜNE CHILIS
3 KAFFIRLIMETTENBLÄTTER
1 EL WEISSE MISOPASTE
250G BROKKOLI

Zubereitung

L A C H S



FÜR DIE BRÜHE FISCHFOND,
CHILI, LIMETTENBLÄTTER
UND MISOPASTE
IN EINEM TOPF BEI
MITTLERER HITZE
5 MINUTEN ZUGEDECKT
KÖCHELN LASSEN.
DEN BROKKOLI
2 MINUTEN MITGAREN,
BEISEITESTELLEN.

SCHRITT 2 VON 4

Zubereitung

L A C H S



DIE LACHSHAUT MIT ETWAS
ÖL BESTREICHEN UND SALZEN.
EINE BESCHICHTETE PFANNE
BEI HOHER TEMPERATUR
ERHITZEN UND DEN LACHS
DARIN, ZUERST MIT DER
HAUTSEITE NACH UNTEN, VON
JEDER SEITE 2 MINUTEN
BRATEN. DIE LIMETTENHÄLFTEN
MIT DER SCHNITTSEITE NACH
UNTEN IN DER PFANNE
MITBRATEN,
BIS SIE KARAMELLISIEREN.

SCHRITT 3 VON 4

Zubereitung

L A C H S



BRÜHE UND BROKKOLI
IN SCHÄLCHEN
VERTEILEN UND DARAUF
DIE LACHSSTÜCKE ANRICHTEN.
MIT DEN KARAMELLISIERTEN
LIMETTEN UND GEBRATENEM
INGWER SERVIEREN.

SCHRITT 4 VON 4

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI