



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0 Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Lachsfilet in Samen-Mix-Meerrettichkruste mit Grünspargel und Sauce Hollandaise

- 50 g GEFRO Omega Kerne/Samen-Mix
- 3 EL GEFRO Omega-3-Speiseöl
- GEFRO BIO Würzmischung »Bella
- 3 EL GEFRO BIO Sauce Hollandaise
- 600 g Lachsfilet
- etwas Zitronensaft
- Salz
- 40 g Paniermehl
- 20 g Meerrettich, frisch gerieben
- 150 g Cocktailtomaten
- Zucker
- 600 g feiner Grünspargel
- 100 g Butter, in Stücke geschnitten

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Lachsfilet in Samen-Mix-Meerrettichkruste mit Grünspargel und Sauce Hollandaise

Rezept für 4 Personen Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

49 g Fett 16 g Kohlenhydrate 39 g Eiweiß 6 g Ballaststoffe 661 kcal Brennwert

Lachsfilet in Samen-Mix-Meerrettichkruste mit Grünspargel und Sauce Hollandaise: Den Backofen auf 160 °C Ober-Unterhitze vorheizen. 600 g Lachsfilet vorsichtig kalt abwaschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen.

40 g Paniermehl, 50 g GEFRO Omega Kerne/Samen-Mix, 20 g frisch geriebenen Meerrettich und 2 EL GEFRO Omega-3-Speiseöl in eine Schüssel geben, gut vermischen und mit GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia« abschmecken.

In einer Pfanne 1 EL GEFRO Omega-3-Speiseöl erhitzen und die Lachsfilets darin ringsherum goldbraun anbraten, herausnehmen und zusammen mit 150 g Cocktailtomaten auf ein Backblech legen. Die Samen-Mix-Meerrettichkruste dünn auf den Lachsfilets verteilen und im Backofen ca. 12 Minuten garen.

In einem breiten Topf Wasser erhitzen, mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Zucker würzen und 600 g Grünspargel darin ca. 10 Minuten köcheln.

Nebenbei 3 EL GEFRO BIO Sauce Hollandaise in 200 ml kaltes Wasser einrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen, dann von der Kochstelle nehmen. Jetzt 100 g Butter, in Stücke geschnitten, unterrühren, bis sie geschmolzen ist.

Alles zusammen auf Tellern anrichten und servieren.