

Lachsfilet in Orangen-Rosmarin-Sahne

Zubereitungsdauer: 30 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen

Zutaten für 4 Personen.

Zutaten

4 St. Lachsfilets (je 200g)
200 ml Sahne
2 St. naturbelassene Orangen aus Sóller
4 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Fischfilets noch einmal nachsäubern und trockentupfen. Rosmarin-Nadeln von den Zweigen abstreifen und feinhacken. Die Filets mit Salz, Pfeffer und der Hälfte der Rosmarin-Nadeln einreiben und dann in eine Auflaufform legen.

Die Sahne in eine Schüssel geben. Von den Orangen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Saft und Abrieb in die Sahne geben, den restlichen Rosmarin dazu, salzen und pfeffern und alles gut vermischen. Die gewürzte Sahne um den Lachs gießen. Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen (180° Umluft) stellen und den Lachs 20 Minuten garen lassen.

Den Lachs z.B. auf frischen Bandnudeln servieren.