



Lachs mit Pistazien-Mandelkruste und Orangen-Estragonmarinade, dazu Gurkensalat

Hauptgericht

Internationale Küche

Schwierigkeit

15 Min.

30 Min..

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 500 g Lachsfilet mit Haut | 1 Bund Dill |
| 1 Bio Orange | 100 g Joghurt |
| 4 Zweige Estragon | 1 EL Apfelessig |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Gurke |
| 2 EL Ahornsirup | 1 Schalotte |
| 2 EL Olivenöl | Salz, Pfeffer zum Würzen |
| 50 g Pistazien gehackt | |
| 50 g Mandeln gehobelt | |

ZUBEREITUNG

Bio-Orange abwaschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
Estragon feinhacken. Knoblauchzehe schälen und pressen.
Orangensaft und -abrieb, Estragon, Knoblauch, Ahornsirup, Olivenöl und Salz, Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Lachsfilet mit der Marinade gründlich einreiben.
Pistazien und Mandeln in einer Schüssel vermengen und über dem Lachs verteilen.
Lachs anschließend im Ofen ca. 15–20 Min. backen.

Dill feinhacken. Zusammen mit Joghurt und Apfelessig in einer großen Schüssel vermengen.
Mit Salz, Pfeffer würzen.
Gurke abwaschen und in sehr feine Scheiben schneiden.
Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
Beides zum Joghurt hinzugeben und alles gut vermengen.

Lachs zusammen mit dem Gurkensalat auf Tellern anrichten.