



Glasierter Lachs mit Bergamotte



Für das Essig-Bergamotte-Gelee Gelatine in kaltem Wasser einige Minuten einweichen. Anschließend ausdrücken und mit etwas Flüssigkeit vorsichtig erwärmen. STAUD'S Bergamotte und Rotweinessig mit etwas Wasser glattrühren und die Gelatine einarbeiten. Die Mischung auf einen kleinen Teller gießen und eine Stunde im Kühlschrank erkalten lassen.test
Gurken fein würfelig und Avocado in feine Streifen schneiden und Röllchen formen. Die Erbsen auslösen und das Erbsengrün waschen.

Sojasauce, STAUD'S Bergamotte, Olivenöl und Pfeffer vermischen und zur Seite stellen.test

Lachsfilets waschen und gründlich trocken tupfen. Eine Grillpfanne erhitzen und leicht mit Öl bestreichen. Den Lachs in die Pfanne legen und 3 Minuten auf der Oberseite scharf anbraten. Danach den Lachs wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und mit der Marinade glasieren. Anschließend weitere 2 Minuten in der Pfanne ziehen lassen.test

Zum Schluss das Essiggelee in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit allen anderen Komponenten im Kreis auf einem flachen, weißen Teller anrichten.test

Portionen:

4 Stück

Zutaten für den Lachs:

4 Stk. Lachsfilet

1 EL STAUD'S Bergamotte

1 EL Olivenöl

1 EL Sojasauce

Pfeffer

Zutaten für das Essiggelee (optional):

3 Blatt Gelatine

2 EL STAUD'S Bergamotte

50 ml Rotweinessig

20 ml Wasser

Außerdem:

Frische Zuckererbsen

Erbsengrün

¼ Gurke

1 Avocado

Limettenscheiben