

Lachsfilet in Ahornsirup-Marinade mit Selleriepüree und Pumpernickel-Crumble

Bereite dich darauf vor, deine Gäste zu beeindrucken und ihnen einen unvergessliches, kulinarisches Highlight zu bieten: Dieses Lachs-Rezept kombiniert den zarten Fisch mit süßem Ahornsirup und herbem Pumpernickel-Crumble.

Zubereitungszeit: 40 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 4 Lachsfilets (ca. 150 g pro Stück)
- 3 EL Ahornsirup
- 1 große Sellerieknolle
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter (jeweils 25 g für das Püree und das Crumble)
- 2 Scheiben Pumpernickel
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Frische Kräuter (Dill oder Petersilie)

Zubereitung

Schritt 1

Selleriepüree: Sellerie schälen, würfeln und in einem Topf mit Sahne und 25 g Butter weichkochen. Anschließend zu einem glatten Püree pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Schritt 2

Lachs marinieren: Lachsfilets mit Ahornsirup beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz beiseitestellen.

Schritt 3

Pumpernickel-Crumble: Pumpernickel zerkrümeln und in den restlichen 25 g Butter goldbraun rösten.

Schritt 4

Lachs braten: Lachsfilets auf der Hautseite in einer heißen Pfanne knusprig braten.

Schritt 5

Anrichten: Selleriepüree als Basis auf dem Teller verteilen, Lachsfilet darauf platzieren und Pumpernickel-Crumble darüberstreuen. Mit frischen Kräutern dekorieren.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite Kochtopf 22x22cm mit
integriertem Siebeinsatz
€ 99,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamor
Topf-Set, 3tlg. Ø
28cm jeweils mit
€ 259,99