



Gegrilltes Lachssteak mit Zitronenbutter, gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Gegrilltes Lachssteak:

800g Lachs

Zitrone

Salz

Thymian

Den Lachs zurecht putzen und auf 200g Portionen zuschneiden. Danach auf ein Backblech legen und mit Salz und Zitronensaft würzen. Etwas Olivenöl drüber tropfen und mit Thymianzweigen zum Aromatisieren dabei legen. Im Ofen bei 200C für 4-5 Minuten Garen.

Zitronenbutter:

Butter

Zitrone

Salz, Pfeffer

Die weiche Butter zusammen mit dem Saft einer Zitrone, Salz und Pfeffer lecker abschmecken. Danach zu einer Rolle rollen und wieder kaltstellen.

Gegrilltes Gemüse:

1 Aubergine

2 Paprika

2 Zucchini

1 Staudensellerie

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer & Knoblauch abschmecken. Am Ende etwas gehackten Rosmarin / Thymian hinzufügen.

Rosmarinkartoffeln:

800g Drillinge (kleine Kartoffeln)

Olivenöl

Rosmarin

Die Drillinge der Länge nach Diagonal durchschneiden. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und gehacktem Rosmarin würzen. Im Ofen bei 175C für ca 40 min garen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82