

Kochen auf Norwegisch

Ausgesuchte Rezepte mit Seafood aus Norwegen.





Norwegischer Lachs in Nusskruste mit Champignonsauce

Zutaten für 4 Portionen

4	norwegische Lachsfilets (je 200 g)
1	handvoll Mandeln und Nüsse
4 EL	Sesamkörner
1	Bund Koriander
500 g	Cherrytomaten
1	handvoll blanchierte Perlzwiebeln
	Schwarze Pfefferkörner
	Petersilie
	Öl
	Salz, gemahlener Pfeffer
	Vinaigrette-Sauce
800 g	Champignons
	Balsamico-Essig
	Butter
½	Glas Wasser

Schlüsselinformationen

Produkt	Lachs
Art des Gerichts	Hauptgericht
Zubereitungszeit	30 Min
Schwierigkeitsgrad	mittel schwer

Zubereitung

- Champignons putzen, schneiden und in Butter anbraten/anbräunen.
- Balsamico-Essig und Wasser hinzufügen und zirka zehn Minuten lang reduzieren.
- Auskühlen lassen.
- In einen Mixer geben, bis die Konsistenz einer glatten Sauce erreicht ist.
- Mandeln, Nüsse, Sesamkörner, Koriander und Pfeffer in einer Pfanne rösten und gut durchmischen.
- Jedes Lachsfilet in drei Stücke schneiden, salzen und pfeffern.
- Mit der Panade aus Nüssen belegen und in ein wenig Öl von beiden Seiten anbraten.
- Sauce zusammen mit den Zwiebeln erwärmen.
- Sauce auf Tellern anrichten und den norwegischen Lachs darauf setzen. Mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Petersilie und ein wenig Sauce garnieren.

Seafood aus Norwegen.

Aus den frischen, klaren Gewässern des Nordens.

Norwegian Seafood Export Council
ABC-Straße 19
20354 Hamburg

Telefon: +49 40 351551
Telefax: +49 40 22941588
E-Mail: norge.de@seafood.no

www.norwegenfisch.de

