

NFZ-REZEPT

Vorbereiten:
Ca. 15 Minuten

Kochzeit:
Ca. 15 Minuten

Für 4 Personen:

- 600 g Lachsfilet
- 12 Cherrytomaten
- 12 Calamataoliven, entkernt
- ½ dl Olivenöl
- 1 dl Weisswein trocken
- 0,5 dl Rahm
- 0,5 dl Mascarpone
- ½ Fischboullionwürfel
- 2 cm Tomatenpurée aus Tube
- Prise Pfeffer weiss
- ½ EL Thymian
- 1 KL Maizena Express



Rezept: Peter Winiger aus einer Bootsküche in den schwedischen Schären.

Lachs mit Cherrytomaten und Oliven

Olivenöl in grosser Bratpfanne wärmen. Die Cherrytomaten halbieren, anbraten, die entkernten Oliven in Scheiben schneiden und einige Minuten mitbraten.

Mit Weisswein ablöschen, Fischboullion, Tomatenpurée, Thymian, Rahm und Mascarpone einrühren, die Sauce mit Maizena binden. Wärme justieren, dass die Sauce leicht «puttert», Cherrytomaten und Oliven in der Pfanne etwas Beiseite schieben, die Lachsfilets in die Sauce einlegen und je ca. 6 Minuten pro Seite «mitputtern» lassen. Mit etwas weissem Pfeffer würzen.

Dazu passen Tagliatelle oder Penne.



TSCHANNEN

FLEISCH & WURSTWAREN

info@tschannen-metzg.ch
www.tschannen-metzg.ch
Tel. 061 841 13 10 - 4312 Magden

WILD AUF WILD, ALLES FÜR IHR HERBSTMENU

Rehschnitzel, Hirschentrecotes, Rehpfeffer gekocht, Hirschkraut gekocht, Rehgeschnetzeltes gekocht, Hirschgeschnetzeltes gekocht, Rotkraut gekocht, Maroni glassiert, frische Eierspätzli.
Damhirsch aus Wintersingen.



Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen/backen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept anderen Menschen präsentieren? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an redaktion@nfz.ch

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

FRICKTALER
MEDIEN AG