

Lachs + Lengfisch

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Fleisch ist alles separat zusammen gefasst

Jeweils am Ende einer Fischart bei Word + PDF

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Sonntag, 23. Juli 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Hinweis für Word.....	296	Lachs Pfanne Kartoffeln	249
Lachs Backofen Alkohol	10	Lachs Pfanne Nudeln	257
Lachs Backofen Alles	21	Lachs Pfanne Reis	268
Lachs Backofen Blätterteig .	49	Lengfisch.....	293
Lachs Backofen Kartoffeln ..	61	Räucherlachs Alkohol	136
Lachs Backofen Mehlwaren .	77	Räucherlachs Blätterteig ...	142
Lachs Backofen Nudeln	84	Räucherlachs Diverses	148
Lachs Dünsten Alkohol	100	Räucherlachs Kartoffeln	188
Lachs Dünsten Diverses	108	Räucherlachs Nudeln	195
Lachs Dünsten Kartoffeln ..	115	Räucherlachs Suppe	211
Lachs Dünsten Nudeln	120	Seelachs Alkohol	271
Lachs Grill + Rost	219	Seelachs Diverses	274
Lachs Pfanne Alkohol	227	Wildlachs Alkohol	288
Lachs Pfanne Diverses	235	Wildlachs Diverses	290

Inhaltsverzeichnis

Lachs + Lengfisch	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	2
Lachs Backofen Alkohol.....	10
Creme - Lachs mit Schwipp M	10
Edelfisch - Gratin mit Brokkoli M.....	11
Japanisches Lachsgericht mit Reis.....	12
Kabeljaupäckchen mit Rahmkartoffeln M.....	12
Kräuterlachs in Folie.....	13
Lachs gratiniert mit Tomaten 1 Eigelb M.....	14
Lachsbonbon im Brikteig M.....	15
Lachsfilet auf Porreebett 2 Eigelb	17
Lachsfilet mit Kürbiskruste M.....	17
Lachssouffle nach französischer Art 2 Ei M	18
Soufflierter Lachs mit Rieslingssauce M.....	19
Überbackenes Seelachsfilet M.....	20
Lachs Backofen Alles	21
Babylachs in Salzkruste 3 Eiweiß.....	21
Brokkoli - Lachs - Gratin M.....	22
Fischterriner 1 Eiweiß M.....	23
Frischer Lachs auf Rahmsauerkraut M	24
Honig - Lachs.....	25
Lachs	25
Lachs - Shrimps - Gratin M.....	27
Lachs - Spieße Mayo	28
Lachs - Spinat - Rolle 4 Ei M.....	28
Lachs an Rahmsauce pikant M	29
Lachs auf Sahnelauch M.....	30
Lachs auf Spinat Ei.....	31
Lachs auf Spitzkohl M	32
Lachs aus dem Ofen M	33
Lachs im Gemüsebett.....	34
Lachs in Folie.....	34
Lachs in Sahne M	35
Lachs mit Mango und Aprikosen	35
Lachs mit Meerrettichsauce 2 Eigelb M	36
Lachs mit Spinat und M.....	37
Lachs à la Mornay 1 Ei M.....	38
Lachsauflauf mit Spinat und Reis M	38
Lachsauflauf, einfach und lecker M.....	39
Lachsfilet M.....	39
Lachsfilet überbacken M	40

Lachspfändchen 2 Ei M.....	41
Lachsrolle 4 Ei M.....	41
Lachsrolle mit Spinat und Frischkäse 1 Ei M.....	42
Lachsseite mit Basilikumsalsa M.....	43
Partyrolle aus Lachs und Spinat 4 Eiweiß M.....	44
Pfannkuchenröllchen mit 2 Ei M.....	44
Pfeffer - Lachs mit Ratatouille	45
Reishäppchen	46
Überbackenes Lachsfilet 1 Eigelb M.....	47
Zucchiniflan mit Räucherlachscreme 2 Ei M.....	48
Lachs Backofen Blätterteig	49
Blätterteigstangen mit Lachs M.....	49
Gebackener Räucherlachs 1 Eigelb.....	50
Gefüllte Blätterteigtaschen 1 Ei M.....	51
Kräuter - Lachs - Quiche 3 Ei M.....	52
Lachs - Blätterteig - Pie 2 Ei M.....	53
Lachs - Brokkoli - Pastetchen M.....	53
Lachs im Teig 1 Ei M.....	54
Lachsfilet in Blätterteig 1 Ei + 1 Eigelb M.....	55
Lachstorte mit Blätterteig 3 Ei M.....	56
Lauchkuchen mit Räucherlachs 1 Ei M.....	57
nordische Lachshörnchen 6 Eigelb M.....	58
Räucherlachs - Croissants 1 Eigelb	58
Spargel - Pasteten mit Räucherlachs Ei.....	59
Spargelragout zu Lachs 2 Ei + 1 Eigelb M.....	60
Teigtäschli mit Lachs 1 Ei.....	61
Lachs Backofen Kartoffeln	61
Baked Potatoes mit Lachs M.....	62
Brokkoli - Lachs - Auflauf M.....	62
Fächerkartoffeln mit Lachs M.....	63
Gebackene Kartoffeln im Lachsmantel.....	64
Gratinierte Dillkartoffeln mit Lachs M.....	65
Kartoffel - Lachs - Auflauf M.....	65
Kartoffel - Lachs - Gratin M.....	66
Kartoffel - Lachs - Torte 2 Ei M.....	67
Kartoffel - Rauchlachsgratin M.....	67
Kartoffel - Lachs 1 Ei M.....	68
Kartoffel-Lachs-Torte 1 Ei M.....	69
Kartoffelaufwurf mit Lachs M.....	70
Lachs in Reibekuchenteig 1 Ei M.....	70
Lachs mit Estragon unter 1 Eiweiß M.....	71
Lachsfilet im Kartoffelmantel 1 Ei M.....	72
Lachsfilet mit Kartoffel-Käsekruste M.....	72
Lachsfilet mit Püreehaube 1 Ei + 1 Eigelb M.....	73
Lachssteaks mit Rosmarin - Kartoffeln	74
Mini - Ofenkartoffeln mit Lachstatar M.....	75
Ofenkartoffeln mit Sushi.....	76
Lachs Backofen Mehlwaren.....	77

Brokkoli - Lachs - Quiche 4 Ei M.....	77
Brokkoli - Lachs Torte 5 Ei M.....	78
Gemüsekuchen mit Brokkoli - Möhren M.....	79
Lachs - Champignon Pizza M.....	79
Lachs - Quiche 5 Ei M.....	80
Lachs, in Salzteighülle gegart 4 Ei.....	81
Lachs-Quiche 2 Ei M.....	82
Muffins mit Räucherlachs 1 Ei M.....	83
Lachs Backofen Nudeln.....	84
Aldi - Nudelauflauf M.....	84
Austernpilz - Lachs - Lasagne 3 Ei M.....	85
Butternudeln mit Lachs und Mozzarella M.....	86
Cannelloni mit Lachs M.....	87
Grüne Bandnudeln mit Lachs M.....	88
Lachs - Cannelloni 1 Eiweiß M.....	89
Lachs - Spinat - Lasagne M.....	90
Lachs - Spinat - Lasagne M.....	91
Lachs im Lasagneblatt M F 3.....	92
Lachs im Spinatbettchen 1 Ei.....	93
Lachsauflauf a la Aldi M.....	93
Lachslasagne M.....	94
Lachslasagne mit Limonensauce M.....	95
Lachsmaultaschen 2 Eigelb M.....	96
Nudelauflauf mit Spinat und Lachs M.....	97
Nudeln mit Lachs M.....	97
Spinat - Lachs - Lasagne I M.....	98
Spinat - Lachs - Lasagne II M.....	99
Überbackener Lachs Ei M.....	99
Lachs Dünsten Alkohol.....	100
Canapes la Amiral mit Garnelen 3 Ei M.....	100
Fenchelsuppe mit Pernod und Lachsstreifen M.....	101
Gebackene Lachsküchlein mit 1 Ei M.....	102
Lachs auf Gemüsebett M.....	103
Lachs auf Lauchsauce M.....	103
Lachs mit Kräutersoße M.....	104
Lachsfilet in Weißweinsauce M.....	105
Lachsfilet mit Kressesauce M.....	106
Lachsmousse mit glasiertem M.....	106
Lachsspagetti M.....	108
Lachs Dünsten Diverses.....	108
Gurkensuppe mit Lachsstreifen M.....	108
Lachs - Krabben - Topf.....	109
Lachs - Thunfisch - Ragout mit Chinakohl.....	110
Lachs mit Ratatouille.....	110
Lachs mit ZucchiniGemüse M.....	111
Lachscremesuppe M.....	112
Lachsragout M.....	113
Spinat - Pilz - Käse - Reis mit Lachs M.....	113

Spinatsoufflé mit Lachssauce 10 Ei M.....	114
Wirsing - Lachs - Gratin M.....	115
Lachs Dünsten Kartoffeln	115
Edle Kartoffelsuppe mit körnigem Senf M.....	115
Gefüllte Schollenröllchen im Wirsingmantel M.....	116
Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen M.....	117
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen M.....	118
Schnelle Lachspfanne mit Gnocchi M.....	118
Spinat - Lachs - Auflauf M.....	119
Lachs Dünsten Nudeln	120
Bandnudeln mit Lachs und Spinat.....	120
Bandnudeln mit Lachssauce M.....	120
Bandnudeln mit Lachssöße M.....	121
Fischragout mit Spinat M.....	122
Gemüseauflauf mit Lachs M.....	123
Knusprige Lachsfilets auf Gemüse - Nudeln.....	123
Lachslasagne Ei M.....	124
Lachsnudeln M.....	125
Lachsnudeln M.....	125
Lachsnudeln mit Cognac M.....	126
Lachspasta mit Petersiliensoße M.....	127
Lachsspaghetti à la Karbonara 2 Ei M.....	127
Lachswürfel auf Spinatnudeln M.....	128
Lecker Lachsnudeln M.....	129
Nudeln mit Lachs M.....	130
Nudeln mit Lachs - Brokkoli - Sauce M.....	130
Nudeln mit Lachs - Shrimps - Sauce M.....	131
Paprika - Lachs- Pfanne mit Pasta M.....	132
Paprikanudeln mit Lachs M.....	132
Penne mit cremiger Lachssauce M.....	133
Schupfnudeln mit Sauerkraut und Lachs M.....	134
Spaghetti mit Lachs und Champignons M.....	134
Tagliatelle mit Lachs und Spinat M.....	135
Räucherlachs Alkohol.....	136
Avocadoschaum mit Lachs M.....	136
Lachspastete 6 Ei M.....	136
Lachssouffle nach französischer Art 2 Ei M.....	137
Mousse vom Räucherlachs III M.....	138
Mousse von Räucherlachs II 5 Eigelb M.....	139
Räucherlachs mit Cranberriegelee M.....	140
Rigatoni mit Spinat - Lachs - Sauce M.....	141
Zucchini-cremesuppe mit Lachs M.....	142
Räucherlachs Blätterteig.....	142
Blätterteigstangen mit Lachs M.....	142
Blätterteigtaler mit Spinat 1 Eigelb M.....	143
Gefüllte Blätterteigtaschen 3 Eigelb M.....	143
Kräuter - Lachs - Quiche 3 Ei M.....	144
Lachs - Blätterteig - Pie 2 Ei M.....	145

Lachs - Quiche a la 2 Ei M.....	146
Pikante Blätterteigschnecken 1 Ei M.....	147
Zucchini - Quiche mit Räucherlachs 4 Ei M.....	148
Räucherlachs Diverses.....	148
Avocado mit Räucherlachs M.....	148
Avocados mit Kaviar und Räucherlachs 2 Ei.....	149
Brokkoli - Lachstorte 3 Ei M.....	150
Brokkoli - Mousse mit Räucherlachs M.....	150
Brokkoli mit Lachs - Sahne - Soße M.....	151
Brokkoli mit Sahnesoße und 3 Eigelb M.....	151
Brotaufstrich mit Räucherlachs M.....	152
Champignons und Räucherlachs M.....	153
Crepes mit Räucherlachsfüllung 1 Ei M.....	153
Eier mit Fisch 4 Ei.....	154
Eiersalat, dänischer 6 Ei M.....	155
Erbsen - Räucherlachs - Salat.....	156
Feldsalat mit Räucherlachs.....	156
Fischfilets im Räucherlachsmantel M.....	157
Fischsalat "La Table du Baron" M.....	158
Florentiner Tomatenschnitten 4 Ei M.....	158
Gurken-Lachs-Häppchen Mayo M.....	160
Lachs - Champignon Pizza M.....	160
Lachs - Rillettes 1 Eigelb.....	161
Lachs-Crepe-Röllchen mit Frischkäse M.....	162
Lachsaufstrich M.....	162
Lachscreme M.....	163
Lachscreme M.....	163
Lachscreme Mayo M.....	164
Lachspastete.....	165
Lachsrilette.....	165
Lachsrollen mit Omelette 4 Ei M.....	166
Lauchsalat 4 Ei M.....	167
Mini - Wrap - Rollen M.....	167
Mousse vom Räucherlachs M.....	168
Nefeli - Röllchen M.....	169
Pfannkuchen mit Räucherlachs Miracel.....	170
Pfifferling - Champignon - 5 Ei M.....	170
Räucherlachs - Creme M.....	171
Räucherlachs - Dip M.....	172
Räucherlachs - Frischkäse - Creme M.....	172
Räucherlachs - Käse - Röllchen M.....	173
Räucherlachs - Köpfchen mit Zucchini Salat M.....	173
Räucherlachs - Rolle 4 Ei M.....	175
Räucherlachs im Eierpfannkuchen 4 Ei M.....	175
Räucherlachs in Dill-Senfsauce M.....	176
Räucherlachsmousse M.....	177
Räucherlachsroulade mit Krevetten und Cocktailsauce.....	177
Räucherlachstatar 1 Eigelb.....	178

Räucherlachstoast mit 2 Ei M.....	179
Roulade mit Räucherlachs und Spinat M.....	179
Salatteller mit Räucherlachs.....	180
Scharfes Süppchen mit Räucherlachs.....	181
Seemannsgurken 1 Eigelb M.....	181
Seezungen, gefüllt mit Lachs M.....	182
Shrimps - Butter.....	183
Spargel auf Rührei mit 8 Ei M.....	183
Spargelsalat mit Lachs.....	184
Spargelsalat mit Räucherlachs und 3 Ei M.....	185
Spargeltorte 5 Ei.....	185
Tatar von Räucherlachs auf Chips.....	186
Zucchini - Räucherlachs - Röllchen.....	187
Räucherlachs Kartoffeln.....	188
Fischfrikadellen 1 Ei.....	188
Grünkohlaufauf mit Mozzarella M.....	189
Kartoffelküchlein mit Räucherlachs 1 Ei M.....	190
Kartoffeln mit Räucherlachs M.....	190
Kartoffelsuppe mit Lachs M.....	191
Lachs Kartoffel Auflauf 2 Ei M.....	192
Lachstatar an Kartoffeltalern 3 Ei M.....	193
Räucherlachs - Tascherl 1 Ei + 2 Eigelb M.....	193
Sauerkraut - Puffer mit Räucherlachs 1 Ei M.....	194
Räucherlachs Nudeln.....	195
Bandnudeln mit Lachs und Blattspinat M.....	195
Farfalle mit Räucherlachs in Dill M.....	196
Gefüllte Lasagneblätter mit Räucherlachs M.....	197
Grüne Bandnudeln mit Lachs M.....	198
Grüne Bandnudeln mit Lachssahne M.....	199
Grüne Nudeln mit Lachs M.....	200
Lachs - Nudeln M.....	200
Lachs - Sherry - Sauce zu Spaghetti M.....	201
Lachs im Gras M.....	202
Lachsnudeln M.....	203
Lachsnudeln mit Parmesan M.....	203
Nudel mit Lachs und Krabben M.....	204
Nudelaufauf mit Zucchini und Lachs M.....	205
Nudelsalat mit Räucherlachs und Äpfeln M.....	205
Schwarze Spaghetti mit Meerrettich M.....	206
Spaghetti mit Räucherlachs I M.....	206
Spaghetti mit Räucherlachs II M.....	207
Spiralnudeln mit grünem M.....	208
Tagliatelle mit Lachs I M.....	209
Tagliatelle mit Lachs II M.....	209
Tagliatelle mit Räucherlachs M.....	210
Räucherlachs Suppe.....	211
Brokkolisuppe mit Räucherlachs M.....	211
Cremige Erbsensuppe mit Räucherlachs M.....	212

Feine Terrine mit Räucherlachs M.....	212
Grün - weiße Spargelterrine M.....	213
Lachscremesuppe M.....	214
Lachscremesuppe auf mediterrane Art M.....	215
Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen M.....	216
Räucherlachsterrine M.....	216
Spargelsuppe mit Räucherlachs M.....	218
Zucchinicremesuppe mit Lachs M.....	219
Lachs Grill + Rost.....	219
Gefüllter Lachs vom Grill.....	219
Gegrillter Lachs a la mediterran.....	220
Gegrillter, marinierter Lachs mit Zucchini.....	220
Gegrilltes Lachsfilet mit Lime & Kapern.....	221
Japanischer gegrillter Lachs.....	222
Lachs - Spieße Mayo.....	223
Lachs mit Krabbensauce M.....	224
Lachsfilet mit Honig und Zitrone M.....	225
Lachssteak mit Kräutern.....	226
Scampi - Lachsspieß.....	226
Lachs Pfanne Alkohol.....	227
Fischpfanne mit Gemüse M.....	227
Japanischer gegrillter Lachs mit Teriyaki - Soße.....	228
Lachs in Piccolo - Sahne - Sauce M.....	229
Lachs in Sekt gedünstet.....	230
Lachs mit Frühlingsgemüse M.....	230
Lachs mit Lauchzwiebeln M.....	232
Lachs mit Limettensoße M.....	232
Lachs mit Oliven -.....	233
Lachsfilet mit Curry M.....	234
Lachs Pfanne Diverses.....	235
Bunter Salat mit Shrimps 3 Ei M.....	235
Feine Lachssuppe M.....	236
Fischfilet, gedünstet.....	236
Frischer Lachs im Lauchsahnebett M.....	237
Gebratener Lachs auf weißer M.....	238
Gedämpfter Rotbarsch Aphrodite.....	239
Kürbis - Fisch - Curry.....	240
Lachs - Crepe - Pralinenröllchen 2 Ei M.....	240
Lachs - Scaloppine mit Austern M.....	241
Lachs auf Kräutern.....	242
Lachs auf Orangen - Chicorée M.....	243
Lachs auf Zucchini ragout mit Schafskäse.....	244
Lachs in Frühlingszwiebel - Sahne M.....	244
Lachs mit Grapefruit und Avocado.....	245
Lachs mit Kräuterkruste und M.....	246
Lachs mit Sahnemeerrettich und M.....	247
Lachs à la William John.....	248
Lachsfilet - Cordon bleu auf 3 Ei M.....	248

Lachs Pfanne Kartoffeln	249
Bratkartoffeln meiner Großmutter	249
Gefülltes Lachsfilet M.....	250
Gnocchetti Sardi	251
Gnocchi - Pfanne mit Lachs, M	251
Gnocchi mit Lachs und Rucola M.....	253
Lachs - Kartoffel - Pfanne M.....	253
Lachs im Gemüsebett 3 Ei M.....	254
Lachs in Zitronensauce mit M.....	255
Lachs vom Blech Mayo	256
Lachs Pfanne Nudeln	257
Bandnudeln mit frischem Lachs M.....	257
Bandnudeln mit Lachs - Ragout M.....	257
Gebratener Lachs auf Tagliatelle M.....	258
Gnocchetti Sardi	259
Grüne Bandnudeln auf Lachs M.....	260
Lachs - Champignon - Nudeln M.....	260
Lachs - Nudeln M	261
Lachs - Nudelpfanne M.....	262
Lachs - Sahne - Soße zu Nudeln M	263
Lachs - Spinat - Nudeln M	264
Lachs auf Sahnenuedeln M.....	265
Lachs in Kräuterkruste auf Spaghetti.....	265
Lachs mit Spaghetti M.....	266
Lachs Provence, auf Gemüsebett M.....	267
Lachs-Spargelsoße auf Nudeln M	267
Lachs Pfanne Reis	268
Bunte Reis - Fisch - Pfanne	268
Lachs auf Rucolasalat mit M.....	269
Lachs mit Kräuter - Sahne - Sauce M.....	270
Seelachs Alkohol.....	271
Fisch mit Zucchinischuppen	271
Fischsuppe mit Banane M.....	271
Seelachs mit Champignons	272
Seelachs mit Zwiebelgemüse.....	273
Seelachs Diverses	274
Fisch - Auflauf mit Krabben M.....	274
Fisch - Blumenkohl - Pfanne M.....	274
Fisch mal anders M	275
Fischauflauf mit Püree M.....	276
Fischfilet mit Tomaten und franz. Estragon.....	276
Sechser - Salat 6 Ei	277
Seelachs - Cocktail M	278
Seelachs Bärenart M	279
Seelachs Bordelaise	279
Seelachs mit Joghurthaube M	280
Seelachs mit Kräuterkruste M.....	281
Seelachs mit Tomatenkruste M	281

Seelachs à la Provenzale.....	282
Seelachscurry mit Porree und Ananas M.....	283
Seelachsfilet 2 Ei.....	284
Seelachsfilet auf mediterranen Kräuterkartoffeln.....	284
Seelachsfilet auf Zucchinibett M.....	285
Seelachsfilet mit Curry-Cremesauce M.....	286
Seelachspfanne mit Kaiserschoten und Reis.....	287
Würziger Tomaten - Seelachs M.....	287
Wildlachs Alkohol.....	288
Gefüllte Nudeln mit Lachs, M.....	288
Wildlachs mit Wasabi,.....	289
Wildlachs Diverses.....	290
Orangenlachs mit Honig - Senf - Soße.....	290
Wildlachs an Melonen - Chili - Sauce.....	291
Wildlachs auf Rucola-Salat M.....	292
Lengfisch.....	293
Fischfilet a la Bordelaise.....	293
Fischfilet mit Gemüse.....	294
Fischfrikassee M.....	295
Fischragout im Römertopf M.....	295
Hinweis für Word.....	296

Lachs Backofen Alkohol

Creme - Lachs mit Schwipp M

Ein Auflauf zum Fingerschlecken

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachsfilet (frisch oder TK)

1 Flasche Wein, weiß, trocken

15 g Kräuterbutter (nach Geschmack)

1 TI Kräuter der Provence (je nach Geschmack)

2 Zwiebel(n)

2 Zehe/n Knoblauch

2 Becher Crème fraîche

2 TI Tomatenmark, gewürzt (mit Möhre, Sellerie und Porree)

Pfeffer

Tabasco

120 g Käse (Emmentaler), gerieben

etwas Kräuterbutter, für die Auflaufform

Zubereitung

Eine feuerfeste Auflaufform mit Knoblauchbutter einfetten. Lachs in die Form legen, leicht pfeffern und mit den Kräutern der Provence bestreuen. Wer möchte, legt kleine Stücke Kräuterbutter auf den Fisch. Die Zwiebeln grob schneiden und um den Fisch drapieren.

Den Wein mit 1,5 Bechern Creme Fraiche mischen. Knoblauch ausdrücken und zusammen mit dem Tomatenmark unter die Wein-Creme-Fraiche-Masse mischen. Die Flüssigkeit in die Form gießen. Die restliche Creme fraiche auf dem Fisch verteilen. Den mit einer Alufolie oder einem Glasdeckel abgedeckten Fisch in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten garen.

Sobald der Fisch beim Einstechen mit dem Zahnstocher weich ist, ist er gar. Dann den Fisch mit Käse überstreuen und die letzten 10 Minuten offen schmoren lassen.

Mit Bratkartoffeln, grünem Salat und Baguette (für die Soße) servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

24.11.04 BettiKo

Edelfisch - Gratin mit Brokkoli M

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffeln

500 g Brokkoli

150 g Krabben (Tiefsee-)

400 g Lachsfilet, ohne Haut

2 El Zitronensaft

2 kleine Zwiebel(n)

30 g Butter

30 g Mehl

100 g Schlagsahne

1 TI Gemüsebrühe, Instant

3 El Wermut (Noilly Prat)

½ Bund Dill

Salz und Pfeffer, weißer

Kartoffeln ca. 20 Min. kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen schneiden. In 3/8 l kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Abtropfen lassen. Gemüsewasser auffangen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Krabben abspülen, abtropfen lassen. Lachs waschen, trocken tupfen und in 4 Tranchen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebeln fein würfeln. Im heißen Fett im Topf andünsten. Mehl darüber stäuben und anschwitzen. Gemüse-

wasser, Sahne und die Brühe einrühren. Aufkochen und ca. 5. Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Noilly Prat abschmecken. Die Krabben in die Soße geben.

Kartoffeln und Brokkoli in eine gefettete Auflaufform verteilen. Lachs würzen und darauf setzen. Die Soße darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen. Dill fein schneiden und das Gratin mit Dill bestreuen und garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
30.12.05 Surina

Japanisches Lachsgericht mit Reis

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck. Lachs (TK)
1 Tasse Basmati
100 ml Sojasauce
2 El Wein (Reiswein - Mirin)
1 El Sake
2 Tl Zucker
2 Tasse/n Wasser
Öl für die Auflaufform

Zubereitung

Lachs auftauen, in kleine Häppchen (für Stäbchen) schneiden und in eine geölte Auflaufform geben. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf maximale Hitze vorheizen.

Den Reis mit der gleichen Menge Wasser so lange kochen, bis das Wasser vom Reis aufgesogen ist (ca. 15-20 Min).

Sojasauce, Mirin, Sake, Zucker in einem Topf erwärmen.

Nachdem alles fertig ist, den Lachs für ca. 2-3 Minuten in den Ofen schieben (nicht länger, er muss noch seine ursprüngliche Farbe haben).

Reis in Schalen servieren, Lachs darüber legen und die Sauce dazu reichen.

Mit Stäbchen servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
11.03.06 Englisch

Kabeljaupäckchen mit Rahmkartoffeln M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Kabeljaufilet

Salz

150 g Lachs, geräuchert, in Scheiben

4 Tomate(n)

1 Schalotte(n)

1 El Öl, Olivenöl

200 ml Wein, weiß, trocken

200 ml Fischfond

500 g Kartoffeln, festkochend

100 ml Sahne

1 Bund Basilikum

2 El Butter, kalt

Zubereitung

Kabeljaufilet in vier kompakte, gleich große Stücke schneiden, salzen und mit Räucherlachsscheiben umwickeln, sodass sich diese leicht überlappen, abdecken und kühl stellen. Tomaten einritzen, blanchieren, häuten, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte schälen, fein würfeln und in Öl dünsten, mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Fischfond zugießen, auf ein Drittel einkochen lassen, Kabeljaupäckchen in den Sud setzen und bei geringer Hitze 5-6 Min. zugedeckt pochieren. Backofen auf 80°C vorheizen. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und 10-15 Min. in Salzwasser bissfest kochen. Kabeljaupäckchen auf eine hitzebeständige Platte legen, mit Alufolie abdecken und im Ofen auf der mittleren Schiene 15 Min. garen. Sud durch ein Sieb gießen und mit der Sahne sämig einkochen. Butterflöckchen nach und nach in die Soße rühren. Kartoffel- und Tomatenwürfel darin erhitzen. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, untermischen und die Rahmkartoffeln evtl. noch mit Salz abschmecken. Die Kabeljaupäckchen aufschneiden und auf den Rahmkartoffeln servieren.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

24.07.04 Sofi

Kräuterlachs in Folie

Zutaten für 1 Portionen

250 g Lachsfilet, pro Person

Oliven, mit Knoblauch angemachte

Kirschtomate(n)

Dill

1 TI Sauce (Friedrichs Lachs Gewürztunke)

2 El Wein, rot, trocken

Salbei
Rosmarin
Petersilie
Öl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Extra starke Alufolie pro Portion auf ca. 35 x 35 cm zuschneiden und mit Sonnenblumenöl gut bestreichen.
Lachsfilet mit der dunklen Seite nach unten auf die Folie legen und mit viel Salz und etwas Pfeffer würzen. Entkernte und etwas mit Knobi angemachte Oliven und Kirschtomaten um das Filet legen. Den Lachs mit frischem Dill, Salbeiblättern, Rosmarin und etwas Petersilie garnieren. Wenn vorhanden, noch pro Portion 1 TL "Friedrichs Lachs Gewürztunke" um das Filet verteilen. Dann das ganze Filet mit ca. 2 El trockenem Rotwein beträufeln. Alufolie erst seitlich und dann oben fest verschließen, so dass eine hohe Tüte entsteht. Lachsfilet auf eine Grillroste legen und im, auf 250°C vorgeheizten, Backofen ca. 25 min. Dünsten lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
13.06.04 Morwen666

Lachs gratiniert mit Tomaten 1 Eigelb M

- Meerrettich - Kruste

Zutaten für 4 Portionen

4 Scheibe/n Lachs (je 160 g)
4 Tomate(n)
2 El Meerrettich, aus dem Glas
50 g Butter

1 Eigelb

100 g Toastbrot, frisch gerieben oder klein gewürfelt
2 Schalotte(n)
4 cl Wermut (Noilly Prat)

200 ml Fischfond

200 ml Sahne

1 Bund Schnittlauch
Salz und Pfeffer

50 g Sahne, geschlagen

Tomaten blanchieren, abschrecken, in Scheiben schneiden und entkernen. Meerrettich in einem Tuch ausdrücken, den Saft auffangen und beiseite stellen. Butter und Eigelb schaumig rühren. Meerrettich und Toastbrot dazugeben und abschmecken.

Lachs mit Tomatenscheiben belegen, würzen und mit der Meerrettichpaste bestreichen. Den Lachs im Backofen bei 180 Grad goldgelb überbacken. Inzwischen die fein geschnittenen Schalotten mit Noilly Prat verkochen, mit Fischfond auffüllen und um die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren. Die Sahne zu der Flüssigkeit gießen und um die Hälfte reduzieren. Den Meerrettichsaft dazugeben und die geschlagene Sahne unterheben.

Schnittlauchröllchen beigegeben. Den Fisch auf Tellern anrichten und mit der Soße umgießen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
22.03.06 Amaretti

Lachsbonbon im Brikteig M

auf Staudensellerie mit Creme - Polenta, getrockneten Tomaten und einer Beurre blanc

Zutaten für 4 Portionen

600 g Lachs, 4 Stück Brikteig

Zitronenmelisse und Sesamsaat

Schnittlauch

Kräuter, wie Dill, Estragon, Kerbel (alles was man so hat)

75 g Maisgrieß (Polenta)

400 ml Milch

etwas Butter

Parmesan

Crème fraiche

1 Fleischtomate(n)

Puderzucker

4 Schalotte(n)

1 Ei Butter

Pfeffer, ganz, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren (im Kräutersäckchen)

Rosmarin, Thymian

2 Prisen Zucker

0.4 ml Wein

120 g Butter, kalte

2 Stange/n Staudensellerie

Butter

Brühe

Lachsbonbon:

Das Brikteigblatt mit den Kräutern und der Sesamsaat im oberen Drittel belegen, das Lachsfilet auf die Kräuter legen und das Teigblatt der Länge nach falten. Die beiden Enden zusammendrehen und mit einem Schnittlauchbändchen „zusammenbinden“.

Diese „Bonbons“ in der Pfanne kurz anbraten und dann in den auf 180/200 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 5-6 Minuten geben. Der Lachs sollte dann noch ein klein wenig glasig sein.

Crème-Polenta:

Milch und Butter aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, Polenta in die Flüssigkeit einrühren und mit Muskatnuss, Crème fraîche und einem bisschen Parmesankäse abschmecken. Die Konsistenz sollte wie bei einem Kartoffelpüree sein.

Achtung: vorher vorbereiten

Die Tomate auf ca. 0,5 cm (oder noch dünner - am besten mit der Aufschnittmaschine) Scheiben schneiden, mit Puderzucker bestreuen und auf einem Gitter an einem warmen Ort (keinesfalls Backofen) 24 Stunden trocknen lassen dann wenden und nochmals 24 Stunden trocknen lassen.

Staudensellerie-Beilage:

Staudensellerie in kleine Stifte schneiden, in der Brühe blanchieren und in Butter schwenken.

Beurre blanc:

1. Butter, Schalotten, Kräutersäckchen (gefüllt mit 1 Lorbeerblatt, Pfefferkorn, Rosmarin/Thymian) und Zucker anschwitzen, dann mit 0,4 Weißwein auf 0,1 reduzieren. Das Kräutersäckchen aus der Flüssigkeit nehmen und die Menge mixen und passieren dann 2. Butter: 120 g kalte, gewürfelte Butter ganz langsam unterrühren.

Serviervorschlag

Staudensellerie in die Mitte des Tellers geben darauf den Lachs setzen und die Polenta in 3 Punkten verteilt auf dem Teller dazugeben. Zwischen die Punkte jeweils eine kleine Menge der Soße geben und die getrockneten Tomaten auf die Polenta "stellen".

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

14.12.04 schmitzebilla

Lachsfilet auf Porreebett 2 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachsfilet

600 g Porree

130 g Butter

3 El Wermut, trocken

2 Eigelb

1 El Zitronensaft

3 El Fischfond oder Gemüsefond

½ Bund Petersilie

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

30 Gramm Butter im Topf zerlassen. Porree zufügen und ca. 6 Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten, ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Porree in eine feuerfeste Form legen und den gewürzten und mit Zitronensaft beträufelten Lachs drauf legen.

Mit Folie abdecken und im vorgeheizten Backofen (Umluft 180°C) ca. 20 - 30 min. garen.

Zwischenzeitlich Eigelb mit trockenem Wermut und Fisch- oder Gemüsefond verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Butter zerlassen und gut warm mit dem Schneebesen unter die Eiermasse schlagen. Evtl. nachwürzen.

Petersilie klein hacken und dazufügen und zum Lachs servieren.

Dazu passt Reis, einfache Baguette oder Knoblauchbaguette.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

04.01.03 CrazyLady

Lachsfilet mit Kürbiskruste M

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachsfilet , (je ca. 150 g)

1 Zitrone(n), den Saft

Salz und Pfeffer, Zitronenpfeffer

1 kleine Zwiebel(n)

1 Stange/n Lauch

2 El Olivenöl

200 g Kürbisfleisch (geputzt)
100 g Crème fraiche (Saure Sahne geht auch)
50 g Käse, geriebener (Emmentaler oder Parmesan)
etwas Wein, weiß oder Gemüsebrühe

Zubereitung

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, mit dem Zitronensaft einreiben und salzen und pfeffern.

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Lauch waschen, putzen, der Länge nach halbieren und fein in halbe Ringe schneiden. Beides im Olivenöl andünsten.

Das Kürbisfleisch fein raspeln, zu Lauch und Zwiebel geben und 5 Minuten bei schwacher Hitze mitdünsten.

Die Pfanne vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer und Zitronenpfeffer würzen. Dann die Creme fraiche und den Käse unterrühren.

Den Lachs in eine Auflaufform legen und mit der Masse betreiben, Wein oder Brühe angießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 20-30 Minuten überbacken. Dazu passen Bandnudeln oder Weißbrot.

Brennwert p. P.: 410

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.07.05 mahabharata

Lachssouffle nach französischer Art 2 Ei M

Vorspeise

Zutaten für 6 Portionen

300 g Lachsfilet, frisch, fein gehackt

100 g Lachsfilet, geräuchert, fein gehackt

1 Limone(n) oder Limette(n), ausgepresst

150 g Champignons, frisch, fein gehackt

4 Ei Butter

2 Ei Mehl

100 ml süße Sahne

125 ml Wein, weiß

2 Ei(er) und etwas Wasser

2 Bund Dill, fein gehackt

Salz und Pfeffer, weiß

Butter für die Form

Zubereitung

Den frischen und den geräucherten Lachs fein hacken, mit Limonensaft beträufeln und beiseite stellen.

Die Champignons fein hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darin anschwitzen. Nach und nach Sahne und Wein aufgießen und aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Alle Zutaten, außer den Eiern, unter die Mehlschwitze rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Eigelb unter die abgekühlte Masse rühren, Eiweiß vorsichtig unterziehen. Soufflieförmchen mit Butter ausstreichen, die Masse einfüllen.

Backofen auf 180°C vorheizen und 20 Minuten auf der untersten Schiene backen. Direkt aus dem Ofen servieren. Schmeckt super mit gerösteten Baguettescheiben.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

28.02.05 Lupo-line

Soufflierter Lachs mit Rieslingsauce M

Zutaten für 6 Portionen

1 kg Lachs - Seite ohne Haut

400 g Lachsfilet, für die Farce

Salz

300 g Schlagsahne, eiskalt

100 g Crème fraîche, eiskalt

1 El Zitronensaft

Cayennepfeffer

250 g Lachs, geräuchert, in feinen Scheiben

20 g Butter

4 El Wermut, trocken, Noilly Prat

½ Bund Kerbel

Für die Sauce:

1 Schalotte(n)

20 g Butter

15 g Mehl

125 ml Wein, weiß (Riesling)

250 ml Fischfond

250 ml Schlagsahne

Salz und Pfeffer

Zucker

Zubereitung

Die Lachsseite entgräten. Die graubraune Fettseite vorsichtig mit einem scharfen Messer entfernen. Die schmal zulaufenden Lachsenden quer abschneiden. Den längs laufenden Fettrand (1-1,5-cm-breit) abschneiden. Lachsfilet für die Farce in Würfel schneiden, salzen und 20 Minuten ins Tiefkühlfach legen.

Kalte Lachswürfel in eine Küchenmaschine (mit Messer) geben. Sahne, Crème fraiche und Zitronensaft zugeben. Lachsfilet in 3-4 Minuten sehr fein pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Backblech mit Backpapier auslegen, die Lachsseite auf die Mitte des Blechs legen. Ein Drittel der Farce aufstreichen, mit der Hälfte des Räucherlachs belegen, wieder ein Drittel Farce und den Rest Räucherlachs. Als letzte Schicht die restliche Farce draufgeben. Butter in Flöckchen auf den geschichteten Lachs setzen, Wermut darüber träufeln. Lachs im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 170°C (keine Umluft) 30-40 Minuten backen.

Für die Sauce Schalotte fein würfeln. Butter zerlassen, Schalotte darin glasig dünsten. Mehl darüber stäuben und etwas anschwitzen lassen. Wein, Fischfond und Sahne zugießen, glatt rühren und 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen, durch ein Sieb gießen.

Lachs vorsichtig portionieren und mit der Sauce, Röstkartoffel und Gemüse nach Wahl servieren.

Tipp: Lachs und Sauce lassen sich gut einige Stunden vorm Essen vorbereiten. Lachs backofenfertig machen und sehr kalt stellen. Sauce fertig machen und nur noch erwärmen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

26.08.05 thekla54

Überbackenes Seelachsfilet M

Single - Rezept

Zutaten für 1 Portionen

100 g Fischfilet (Seelachs)

30 g Lachs (Räucherlachs)

10 g Butter, weich

½ Zitrone(n), unbehandelt, die Schale

1 El Dill (TK)

1 El Paniermehl

Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte(n)

10 g Butter
50 ml Fischfond
50 ml Wein, weiß

1 El saure Sahne

1 TI Meerrettich, aus dem Glas
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Fisch abspülen, trocken tupfen. Räucherlachs fein würfeln. Mit Butter, Zitronenschale, Dill, Paniermehl, Salz und Pfeffer verrühren. Die Masse auf dem Fisch verteilen. Im vor geheizten Backofen (E-Herd 250 Grad, Gas Stufe 5) ca. 10 Minuten überbacken.

Schalotte abziehen, würfeln. Im heißen Fett andünsten. Fond und Wein zugeben. Bei großer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Saure Sahne und Meerrettich zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce zum Fisch essen.

Brennwert p. P.: 375

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.11.05 Greuther0

Lachs Backofen Alles

Babylachs in Salzkruste 3 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

2 Stück Lachs (Babylachs, 600-700g)

3 Eiweiß

3 kg Meersalz, grob

200 ml Wasser

Kräuter, frische

Zubereitung

Die Babylachse ausnehmen, auswaschen und mit Küchentrepp trocken tupfen. Schuppen ist nicht nötig, weil die Haut nicht mit verzehrt wird. Das Salz mit dem Eiweiß mischen und das Wasser nach und nach hineinrühren. Noch 2 Minuten rühren und etwas ruhen lassen. Dann die Salzmasse halbieren. Aus mehrfach aufeinandergelegter Alufolie 2 Fischkonturen formen und auf 2 geölte Backbleche legen. Je 1/3 der geteilten Salzmasse in die Form füllen, glatt streichen.

Man muss die Alufolie mindestens sechsfach aufeinander- falten/-legen, damit sie sich nicht verformt. Und die Kontur muss groß genug sein, damit der Fisch hineinpasst. Zum Glattstreichen nimmt man ein kleines Messer, damit ist leichter arbeiten. Die Salzmasse muss gleichmäßig glattgestrichen werden, damit der Fisch nicht ungleichmäßig gart.

Die Lachse mit den gewaschenen, trockengeschleuderten Kräutern füllen. Einen Teil zurücklassen. Die Lachse auf das Salz legen, die restlichen Kräuter darauf geben und mit der übrigen Salzmasse abdecken. Diese glatt streichen. Bei 200 Grad C im vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

17.11.03 bmoworld

Brokkoli - Lachs - Gratin M

Zutaten für 4 Portionen

700 g Brokkoli

750 ml Gemüsebrühe (Instant)

1 große Zwiebel(n)

200 g Lachs (Räucherlachs), in Scheiben

40 g Butter

50 g Mehl

200 g Sahne

1 Ei Butter

2 Ei Zitronensaft

200 g Baguette, frisch

Salz und Pfeffer

Butter, Flöckchen

Zubereitung

Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Stiele würfeln.

Brühe aufkochen, Brokkoli darin zugedeckt 5 Minuten köcheln.

Zwiebel schälen, würfeln. Lachs in Streifen schneiden. Brokkoli auf ein Sieb gießen und die Brühe auffangen. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und die Brühe und die Sahne unter Rühren zugießen. Soße aufkochen und 4-5 Minuten köcheln lassen.

Lachsstreifen in die heiße Soße geben, ca. 1 Minute (besser 2) darin ziehen lassen. Mit Salz (sehr sparsam, wegen Lachs), Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Brokkoli zufügen und kurz in der Soße erwärmen.

Lachs-Sahne in eine Auflaufform geben und Butter in Flöckchen darauf verteilen. Gratin im vorgeheizten Backofen (E-Herd 225°C / Umluft 200°C / Gas Stufe 4) ca. 8 Minuten überbacken. Baguette dazu reichen.

Brennwert p. P.: 510

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

24.01.05 Maren64

Fischterrinerne 1 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

375 g Lachsfilet

750 g Fischfilet, weißes , (Hecht, Zander, Hoki)

200 g Spinat, frischer oder Mangold

300 g süße Sahne

1 Bund Kräuter, gemischt (oder 2 Packung TK)

½ TI Kurkuma

1 Zitrone(n), ungespritzt

Salz

Pfeffer, weißer

300 g saure Sahne

1 Bund Dill

1 Eiweiß

Zubereitung

Weißer Fischfilets und ca. die Hälfte vom Lachs in Würfel schneiden und ca. 20 Minuten anfrösten (es geht auch sehr gut, gefrorene Filets zu nehmen, diese kurz anzutauen und dann in Würfel zu schneiden!). Fisch mit Salz, Pfeffer und abgeriebener Zitronenschale würzen. Die weißen Fischwürfel und den Lachs getrennt portionsweise pürieren, dabei Sahne und Eiweiß untermischen (bei schlechter Bindung mehr Eiweiß untergeben). Die Hälfte der weißen Fischfarce mit Kurkuma gelb färben, 1/3 mit den Kräutern grün (TK - Kräuter gehen hervorragend und man schmeckt keinen Unterschied zu frischen, weil das ganze sowieso noch gegart wird!). Das restliche Sechstel bleibt weiß.

Spinatblätter kurz in Salzwasser blanchieren und gut ausdrücken. Auf Frischhaltefolie auslegen (als Viereck mit der Länge der Terrinenform und ca. 20 cm breit). Die Hälfte der gelben Farce auf den Spinat geben, darauf die restlichen Lachsfilets. Spinat aufrollen. Übrigens: Ich habe das auch schon mit jungem Wirsing und Chinakohl gemacht, wenn es keinen frischen Spinat oder Mangold gab - geht auch gut!

Boden einer Terrinenform mit Alufolie auslegen und leicht einfetten (mit Alufolie ausgelegte Kastenform geht auch). Die Lachsfarce einfüllen und glatt streichen. Auf die Mitte der Lachsfarce die Spinatrolle legen. Eine

Seite neben der Lachsrolle mit der weißen Fischfarce füllen, die andere mit der Hälfte der grünen Farce. Das ganze abdecken mit dem Rest der gelben und der grünen Farce (dabei logischerweise die gelbe Farce auf die grüne geben und die grüne auf die weiße!).

Terrinenform mit gefetteter Alufolie und dem Deckel abdecken (notfalls reicht auch nur die Alufolie, wenn man eine Kastenform verwendet!). In ein mit Wasser gefülltes Gefäß stellen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 1 Stunde garen. Terrine über Nacht kalt stellen.

Saure Sahne und frisch gehackten Dill verrühren, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und dazu reichen.

Die Terrine kann prima ganz oder portionsweise eingefroren werden!

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

15.03.03 Rocambole

Kommentar von Rocambole

Hilfreicher Kommentar:

Regine hat es entdeckt: in der Zutatenliste fehlt das Eiweiß *schäm*! Ich habe immer eins gebraucht.

Und wegen der Rückfrage zum Auslegen des Spinats: die Blätter werden einzeln überlappend nebeneinander- und in 2-3 Schichten aufeinandergelegt, so dass man nach dem Abnehmen der Frischhaltefolie eine einigermaßen feste Rolle hat.

LG Rocambole

Frischer Lachs auf Rahmsauerkraut M

Zutaten für 4 Portionen

4 Scheibe/n Lachsfilet, à 150 g

2 EI Olivenöl

2 EI Basilikum, gehackt,

Salz und Pfeffer, Kerbel und Petersilie

800 g Sauerkraut, evt. auch aus der Dose

60 g Butter

1 Zwiebel(n)

½ TI Curry

1 TI Zucker

300 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für das Sauerkraut: Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, Curry dazu, kurz mit anschwitzen, dann das Sauerkraut dazu geben. Bei mittlerer Hitze mit Deckel 40 Minuten kochen (Sauerkraut aus der Dose nur ca. 10 Minuten). Ab und zu umrühren, evtl. etwas heißes Wasser angießen. Zum Schluss die Sahne hinzuführen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Rahmsauerkraut in eine Auflaufform umfüllen. Das Lachsfilet salzen und pfeffern und auf jeder Seite in Öl oder Butter kräftig anbraten. Dann die Lachsfilets auf das Sauerkraut legen, mit den Kräutern bestreuen und ein paar Butterflöckchen darauf verteilen. Die Auflaufform für 8 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen. Dazu gibt es kleine Knoblauch -Kartoffelchen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
09.10.04 geli51

Honig - Lachs

Zutaten für 4 Portionen

4 El Honig
2 Zitrone(n)
4 El Sauce (Teriyakisauce)

4 Port. Lachsfilet, ohne Haut

2 Bund Spargel
6 El Olivenöl

Saft der Zitronen, Teriyakisauce, Pfeffer, je nach Geschmack, und Honig verrühren. Lachs in Stücke schneiden und 10 Minuten in der Marinade einlegen.

Spargel putzen und kurz blanchieren. Spargel halbieren und auf einem Backblech verteilen. Olivenöl darüber verteilen und mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Backofen auf 200°C vorheizen.

Lachs auf dem Spargel verteilen und die Marinade darübergießen. Evtl. etwas Honig darüber verteilen. Dann rund 15 Minuten im Backofen garen. Dazu schmeckt frisch aufgebackenes Baguette.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
07.02.06 schätzele

Lachs

Frischer Lachs im Backofen

Zutaten für 8 Portionen

4 kg Lachs, frisch, ganz

1 Bund Dill

Salz

Pfeffer

150 g Butter

1 Zitrone(n)

Den Lachs gründlich unter kaltem Wasser waschen, danach abtrocknen. Mit Salz kräftig den Fisch abreiben, bis der Schleim vom Fisch entfernt ist. Kurz noch mal spülen und trocknen.

Die Schuppen müssen nicht entfernt werden, sollte die Haut mitgegessen werden, empfiehlt es sich, die Schuppen zu entfernen!!!

Den Fisch nun ganz normal von außen salzen und pfeffern. In den Fisch - vorher vielleicht das Fett abschneiden soweit es geht - frische Dill Zweige legen. Butter in Scheiben geschnitten mit in den Fisch legen. Salzen und Pfeffern und mit Zitronenscheiben von innen belegen! Im Prinzip fertig.

Nun sollte der Fisch in ausreichend Alu-Folie gepackt werden, damit er nicht verbrennt! In dem Backofen bei etwa 220°C ca. 1.5 Stunden backen. Regelmäßig Wasser über die Folie kippen, dann trocknet der Fisch nicht aus. Wenn das Fleisch matt-rosa ist, ist der Lachs gut.

Wenn ein kleiner Lachs genommen wird, kann sich die Backzeit verkürzen!!!!

Dazu isst man Salzkartoffeln. Als Soße empfehle ich selbstgemachte Dill-Senf-Soße oder Kapern-Soße!

Ich selbst habe einen 4 kg Lachs zubereitet, der reichte in der Tat für 8 Personen! Natürlich mit den Beilagen!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.09.02 Mylonith

09.02.2004 21:30Kommentar von efsane

Ich verwende das gleiche Rezept jedoch nicht mit Dill, sondern mit Zwiebeln und Zitrone ins innere des Fisches, schmeckt auch super und natürlich passen auch Bratkartoffeln dazu.

Echt tolles Rezept

Kommentar von schollenbraeter

Hilfreicher Kommentar:

Ich habe einen 5,5 kg Lachs nach diesem Rezept zubereitet - mit kleinen Abweichungen bei der Füllung - und dabei gute Erfahrungen gemacht: Um einen Fisch dieser Größe in einen normalen Backofen zu bekommen, kann man ihn mit einem Baumwollfaden zwischen Schwanzflosse und Kiemendeckeln zusammenbinden. Im Anschluss war es allerdings etwas schwierig, ihn schön garniert am Tisch zu zerlegen.

Gut war auch, ihn von innen mit frisch geriebenem ;-) Meerrettich einzureiben.

Zu den Mengenangaben: Er reicht mit Beilagen für 14 Personen.

13.03.2005 19:37Kommentar von Leonardo
Hilfreicher Kommentar:

Habe mit gleichen Gewichtsangaben zwei 4.5 Kg Lachse mit 190 Grad / Umluft / 1.5 Stunden hervorragendes Ergebnis gehabt.
Anstelle Alufolie die gesamten Fische mit Blätterteig (Tiefkühl) olivenölbe-
strichen, leicht gesalzen bedeckt. Hierdurch wird das Austrocknen eben-
falls verhindert.

Schmackhaft. Oder nach beleiben Abfall.

In einer zweiten Bratschale wiederholt Wasser zum Verdampfen zugeben.

Lachs - Shrimps - Gratin M

Zutaten für 4 Portionen

200 g Lauch, in Ringe geschnitten

½ Bund Dill, gezupft

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel(n), gewürfelt

2 Zehe/n Knoblauch, gehackt

150 ml Milch, kalt

2 Ei Butter

200 ml Sahne

4 Ei Mehl

1 Zitrone(n), davon etwas Saft

200 g Shrimps

500 g Lachsfilet

200 g Käse (Comté), gerieben (ersatzweise Emmentaler)

Fett, für die Form

Zubereitung

Lauch ca. 2 min. in leicht gesalzenem Wasser blanchieren, kalt abschrecken, herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einem Topf schmelzen. Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten. Mehl dazugeben und kurz mit anschwitzen. Sahne und Milch dazugeben und unter Rühren ca. 5 min. köcheln lassen. Dill einstreuen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Eine Auflaufform fetten. Lachsfilet würfeln, mit Zitronensaft beträufeln und in die Form geben. Lauch und Shrimps darüber verteilen. Mit der Sauce aufgießen. Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 min. backen.

Dazu passen Bandnudeln oder Reis.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

26.12.05 Hobbykoechin

Lachs - Spieße Mayo

mit Ingwer - Limetten - Mayonnaise

Zutaten für 24 Portionen

500 g Fisch (Lachsforelle)

2 El Öl (Olivenöl)

250 g Mayonnaise

1 Tl Ingwer, frischer, fein gerieben

1 Tl Limette(n) - Schale, fein gerieben

2 Tl Limettensaft

Salz und Pfeffer

Salat - Blätter zum Dekorieren

Zubereitung

24 Holzspieße in Wasser einweichen, damit sie beim Braten nicht verbrennen. Den Lachs in 3 - 4 cm breite Streifen schneiden und locker auf die Spieße auffädeln. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und dem Olivenöl bepinseln. Die Mayonnaise und das Joghurt in einer Schüssel glatt rühren. Die Limettenschale, den Limettensaft und den geriebenen Ingwer zugeben und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Die Spieße im vorgeheizten Backofen ca. 2 Min. grillen (Vorsicht! Lachs wird schnell trocken). Die Salatblätter, die Spieße und die Mayonnaise auf einer Platte dekorativ anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

19.02.03 Neumarkt

Lachs - Spinat - Rolle 4 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

225 g Spinat (TK)

4 Ei(er)

200 g Frischkäse

250 g Lachs, geräuchert

Salz

Pfeffer

Muskat

Zubereitung

Spinat auftauen, die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Spinat mit Eigelb, etwas Salz, Pfeffer und Muskat in der Küchenmaschine pürieren.

Eiweißmasse vorsichtig unter die Spinatmasse heben.

Diese Teigmasse wie bei einer Biskuitrolle auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad ca. 10-12 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen.

Den Frischkäse darauf verstreichen und mit dem Lachs belegen.

Zusammenrollen und mindestens 1/2 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Dann in Scheiben schneiden.

Macht sich toll auf jedem Buffet und kann auch leicht angewärmt serviert werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

13.04.06 tiemann11

Lachs an Rahmsauce pikant M

Zutaten für 4 Portionen

1 Paprikaschote(n), rote

1 Paprikaschote(n), gelbe

4 Stange/n Lauch

½ Liter Rahm (Halbrahm)

1 Liter Brühe

4 Scheibe/n Lachs

Gewürze, (Empfehlung: Aromat, Pfeffer, Knoblauchpulver, Paprikapulver)

evtl. Sambal Oelek

Zubereitung

Den Lauch fein schneiden und ca. 2 min. in die kochenden Bouillon geben. Die rote und gelbe Paprika fein würfeln und in eine mit wenig Olivenöl gefettete Gratinform füllen. Den Lauch gut abtropfen und ebenfalls ein-

füllen und mit den Paprikawürfeln gleichmäßig verteilen. Auf das Gemüse die aufgetauten (!!) Lachstranchen geben und nun das ganze großzügig würzen (zu empfehlen: Knoblauchpulver, Aromat, Paprikapulver, Pfeffer). Danach den Halbrahm darüber gießen und nochmals mit Gewürzen abschmecken.

Für solche, die es gerne ein bisschen würziger haben: Anstatt Paprikapulver Cayennepfeffer verwenden und ein wenig Sambal Oelek dazugeben. Gibt noch eine pikantere Note!

Danach kommt das Ganze für mindestens eine Stunde in den Backofen (200 Grad). Zwischendurch ein wenig umrühren und bei Bedarf nochmals mit Gewürzen abschmecken. Dazu passen Salzkartoffeln oder Reis.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

04.05.04 Miri81

Lachs auf Sahnelauch M

Zutaten für 4 Portionen

750 g Lauch

Kräutersalz

30 g Butter

4 Lachsfilet (à 200 g)

8 Scheibe/n Zitrone(n), dünn

125 ml Sahne

Pfeffer

Cayennepfeffer

Zubereitung

Lauch in feine Ringe schneiden (Brotmaschine) und in Salzwasser ca. 4 Min. blanchieren, gut abtropfen lassen. Butter schmelzen. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. Filets beidseitig mit Butter bestreichen und nebeneinander in eine ofenfeste Form legen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Fisch mit Pergamentpapier abdecken und die Form in die Backofenmitte schieben. 10 Min. garen. Sahne mit Kräutersalz und Cayennepfeffer etwas einkochen und den blanchierten Lauch darin erhitzen.

Zum Servieren den Lauch auf vorgewärmte Teller verteilen und die Lachsfilets mit Zitrone garniert darauf anrichten.

Dazu passt Kartoffel-Petersilien-Püree.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

17.06.02 Hobbykoechin

Lachs auf Spinat Ei

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck. Lachs

1 Pck. Spinat (Wüurzspinat)

1 Pck. Sauce Hollandaise

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Eine Auflaufform ausfetten den Spinat einfüllen.
Den Lachs mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer würzen und auf den Spinat legen.
Hollandaise Soße darüber gießen und bei ca.180°C backen (Umluftherd).
Wenn alles schön durchgezogen ist, aus dem Backofen nehmen und mit Krokette servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

08.07.02 claudia35

15.12.2004 23:55Kommentar von bonne98

Da sollte man schon eine Information haben " durchziehen lassen" was heißt das , wie lange?? Ich habe das 40 Minuten bei 200 gr.

im Backofen gehabt und der Lachs war danach in der Mitte noch roh. Ich empfehle, den Lachs doch in der Pfanne anzubraten und dann erst in den Backofen zu geben. Für mich und meine Gäste war das ein Flop. Das nächste Mal weiß ich's besser.

R.M-

01.11.2005 13:26Kommentar von Rosinenkind

Meist sind 250g Lachs in einer Packung. Wenn man die Hollandaise erwärmt und dort noch ein wenig Weißwein und Krebsbutter einrührt und dann über den Auflauf gibt, wird's noch leckerer.

LG Rosinenkind

30.12.2005 00:38Kommentar von Jesusfreak

jaaah ich finde auch, dass so ein Packungsrezept eigentlich nicht wirklich ein ist, soll keine Kritik sein, eher allgemein. ich denke so was sollte man dann eher in Foren als guten Einfall posten. dennoch - Lachs und Spinat passt immer toll zusammen!

20.05.2006 01:05Kommentar von Gerd3

Hallo claudia35,

ich habe heute Ihren „Lachs auf Spinat“ ausprobiert. Es ist ein wirklich einfaches und sehr gut schmeckendes Fischgericht. Ich habe als Zutaten 300 g Lachs, 450 g Fertigsalat (gefroren) und 250 g „Sauce Hollandaise“ verwendet. Das ist aber nur reine Geschmacksache. Danke für das Rezept.

Gerd3

Lachs auf Spitzkohl M

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachsfilet, je 150 g

800 g Spitzkohl, klein geschnitten

1 Zwiebel(n)

50 g Butter

250 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

600 g Pellkartoffeln

250 ml Schlagsahne

2 El Senf

1 Bund Dill

2 El Mehl (Weizenmehl)

Lachsfilets evt. 1 Stunde antauen lassen. Spitzkohl in Streifen schneiden, die Zwiebel würfeln.

Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Spitzkohlstreifen hinzufügen und unter Rühren andünsten lassen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Pfeffer und Salz würzen. Alles 10 min. dünsten.

Den Spitzkohl in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Garflüssigkeit auffangen, mit Wasser auf 250 ml auffüllen und zurück in den Topf geben. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden, mit den Kohlstreifen mischen und in eine flache Auflaufform geben.

Den abgetrockneten Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Kohl-Kartoffelmischung legen.

Sahne zu der Garflüssigkeit geben, mit Senf und Dill würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit etwas Weizenmehl andicken.

Die Soße über den Lachs gießen und das Ganze im Backofen bei etwa 180°C (Heißluft) ca. 25 min backen.

Brennwert p. P.: 853

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.09.04 christina49

Kommentar von tikus
Hilfreicher Kommentar:

Hallo Christina,

ich habe heute dieses Gericht nachgekocht und Göga und ich sind uns einig: Es ist 5 Sterne wert! :-)))

Es hat wundervoll geschmeckt. Obwohl ich Dein Originalrezept nicht ganz nachkochen konnte, ich bekam nämlich keinen Spitzkohl :-(Hab dann einen festen Chinakohl mit nach Hause genommen und ihn in der Gemüsebrühe lediglich 2 Minuten gedünstet. Super gut. Der Lachs war noch schön saftig, die Soße zum "Reinlegen" *grins*.

Danke für diese schöne Anregung.

Liebe Grüße Uschi

Lachs aus dem Ofen M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Lachsfilet

5 Tomate(n)

3 Zehe/n Knoblauch

½ Bund Basilikum

2 kleine Zwiebel(n)

Pfeffer, aus der Mühle (schwarz und weiß)

Salz

Öl (Olivenöl)

1 Zitrone(n), den Saft

2 Becher Crème fraîche (evtl. mit Kräutern)

Lachs in 4 gleichgroße Stücke schneiden. Mit Olivenöl und Zitronensaft besprenkeln. Dann pfeffern und salzen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und kurz blanchieren, die Tomaten häuten und würfeln, den Knoblauch in kleine Würfel oder dünne Scheiben hacken. Das Basilikum zupfen.

Den Fisch portionsweise auf Alufolie legen und alles auf den Filetstücken verteilen. Dann die Folie locker schließen und das Ganze bei 200°C für gut 30 Min. in den vorgeheizten Backofen.

Danach die Folie leicht öffnen und Creme Fraiche darüber verteilen.

Dazu schmeckt am besten Baguette pur oder mit Aioli.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

26.04.02 Ronomu

Lachs im Gemüsebett

Zutaten für 4 Portionen

500 g Möhre(n)

500 g Zucchini

800 g Lachs, TK

2 Pck. Kräuter, TK

Butter

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Zucker

Zubereitung

Den TK-Lachs aus seiner kalten Verpackung befreien und in der warmen Küche antauen lassen. Mit Zitronensaft beträufeln.

In der Zwischenzeit Möhren und Zucchini putzen bzw. waschen und in dünne Scheiben hobeln. Das Ganze wird mit den Kräutern (z.B. italienische) in der Pfanne in Butter gedünstet. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Das Gemüse in eine Auflaufform geben und den kalten Lachs darin einbetten.

Nun kommt der Backofen zum Einsatz. Die Form in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 200°C auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten brutzeln lassen.

Dazu gibt es lecker Baguette und einen kalten Weißwein.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

25.09.04 Matschmichel

Lachs in Folie

Zutaten für 4 Portionen

1 m.-großer Lachs, ganzer Fisch ohne Kopf

1 kleine Zwiebel(n), in Scheiben

1 Knoblauchzehe(n)

1 Zitrone(n)

½ Bund Dill

½ Bund Petersilie

1 Tl Senfkörner, zerstoßen

Salz und Pfeffer

Öl

Zubereitung

Den gesäuberten Lachs innen und außen pfeffern und salzen. Die zersto-
benen Senfkörner, die Kräuter, die ganze Knoblauchzehe und drei Zitro-
nenscheiben in den Fisch geben. Den Fisch auf die geölte Alufolie legen
und zu einem lockerem Paket verschließen (Folie nicht fest andrücken
sondern nur die Ränder fest zusammen drücken). Bei ca. 200° im Back-
ofen ca. 30 Min. garen.

Beilage: z. B. Brokkoli mit gerösteten Mandelblättchen und Petersilienkar-
toffeln.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
07.06.06 tigga-digga

Lachs in Sahne M

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Lachsfilet (je 150 g)
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 1 Schalotte(n), (fein gewürfelt)
- 2 Tomate(n), gehäutet, entkernt und fein gewürfelt
- Salz und Pfeffer

250 ml Sahne

- 1 Msp. Kümmel, gemahlen

Zubereitung

Eine Auflaufform leicht mit der Knoblauchzehe einreiben, die Butter in der
Form zerlassen, Schalottenwürfel zugeben und bei schwacher Hitze an-
dünsten. Tomatenwürfel zugeben. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und
in die Form legen. Die Sahne mit Salz und Kümmelpulver würzen und die
Lachsstücke damit übergießen. Die Form, mit Alufolie abgedeckt, in den
auf 220 Grad vorgeheizten Backofen stellen. 6-10 Minuten schmoren.
Nach der Hälfte der Garzeit die Folie entfernen. Nach Wunsch auch wäh-
rend der gesamten Garzeit offen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
19.06.04 Hanirore

Lachs mit Mango und Aprikosen

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Mango(s), reif
- 3 Aprikose(n), reif
- 1 große Chilischote(n), rot

4 Lachssteak

- 2 EI Honig
- Salz
- 1 EI Pfeffer, grün, eingelegt
- Zucker
- 1 TI Essig
- Currypulver
- Paprikapulver, edelsüß
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 5 EI Öl

Zubereitung

Die Mango und die Aprikosen schälen und entkernen. Dann ungefähr die Hälfte der Mango und das ganze Fruchtfleisch der Aprikosen zusammen mit dem Honig, Öl, dem Pfeffer, Chilis und dem Knoblauch in eine Schüssel geben und pürieren. Mit einem Spritzer Essig, Salz, Zucker, Curry und Paprika abschmecken.

Die Steaks in eine aus Alufolie geformte Tüte legen und mit der Masse begießen. Die Alufolie nun oben zusammenkrepeln und in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen legen. Dort bei 180 Grad 15-20 Minuten (je nachdem, wie durch man den Fisch haben möchte) garen. Dann mit der Alufolie auf Teller geben, damit jeder Tropfen der Soße gegessen werden kann.

Dazu Couscous oder Reis und Salat servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
24.04.06 rufius

Lachs mit Meerrettichsauce 2 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachsfilet, à 180g

- Salz
- Pfeffer, weißer
- 20 g Butter

400 ml Sahne

2 Eigelb

- 3 EI Meerrettich, frisch geriebener
- 3 EI Petersilie, gehackte

Zubereitung

Die Fischfilets waschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform mit der Butter ausfetten und den Fisch hineinlegen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

Für die Sauce die Sahne, die Eigelb, den Meerrettich und die Petersilie verquirlen und über den Lachs gießen. Im Backofen in 15-20 Minuten goldbraun backen. Dazu passen Salzkartoffeln und ein knackiger grüner Salat.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

14.01.04 Gringo

Lachs mit Spinat und M

Mozzarella in Alufolie

Sehr schnell

Zutaten für 4 Portionen

4 Port. Lachsfilet (tiefgefroren)

600 g Spinat (tiefgefroren)

2 Beutel Mozzarella

½ Zitrone(n)

Salz

Pfeffer

Muskat

Die Zitrone auspressen.

Spinat erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, auf 4 Stücken Alufolie verteilen.

Filets mit dem Zitronensaft beträufeln und salzen.

Mozzarella in Scheiben schneiden.

Je ein Lachsfilet auf den Spinat setzen, Mozzarellascheiben darauf verteilen.

Die Alufolie zu kleinen, geschlossenen Päckchen zusammenfalten und das ganze im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad ca. 20 Minuten backen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

18.02.06 malecube

Lachs à la Mornay 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
1 Becher Reis, gekochter

1 Dose/n Lachs, (ca.200g)

1 Ei(er), hart gekocht, zerkleinert
50 g Butter
2 EI Mehl

1 Becher Milch

0.33 Becher Käse, geriebener
etwas Salz und Pfeffer
Becher Paniermehl

Heizen Sie den Backofen auf 180° C vor. Verteilen Sie den Reis in einer Auflaufform. Verteilen Sie den entgräteten, abgetropften Lachs auf dem Reis. Verteilen Sie auch bei geringer Hitze das Ei auf dem Reis. Schmelzen Sie dann die Butter in einer Pfanne. Verrühren Sie Mehl und Butter zu einer Soße, nehmen Sie die Hitze zurück und rühren Sie Milch ein. Lassen Sie dies bei geringer Hitze unter Rühren wieder aufkochen. Schmecken Sie es mit Käse, Salz und Pfeffer ab. Giessen Sie es dann über den Reis. Verstreuen Sie gleichmäßig Paniermehl darüber. Nun backen Sie das Ganze 20 min.
Kann man mit gemischtem Salat servieren

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
13.09.04 histerix

Lachsauflauf mit Spinat und Reis M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Lachsfilet

200 g Lachs, geräucherten

450 g Spinat, Rahmspinat (TK)

50 g Blattspinat, (TK)

250 g Reis, (2 Kochbeutel)

20 g Butter

50 g Mehl

1 Liter Milch /Sahne

100 g Käse, geriebenen

Salz und Pfeffer

Zitrone(n)

Den Spinat auftauen lassen. Den Kochbeutelreis ca. 8 Minuten vorkochen. Aus Butter, Mehl, Milch/Sahne eine Bechamelsauce herstellen und würzig abschmecken.

Nun alles wie folgt in eine Auflaufform schichten:

1. Lage: 1 Kochbeutel Reis
2. Lage: Lachsfilet und geräucherter Lachs (jeweils in kleine Stücke geteilt und mit Salz, Pfeffer, Zitrone gewürzt)
3. Lage: Spinat (beide Sorten etwas untereinander gemischt)
4. Lage: 1 Kochbeutel Reis

Darüber die Sauce geben und mit dem Käse bestreuen

Nun das Ganze in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen und ca. 30 Minuten backen. Der Käse sollte schön braun sein.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

03.11.05 bross

Lachsauflauf, einfach und lecker M

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachsfilet, tiefgefroren

1 Tüte/n Suppe (skandinavische Krabbensuppe)

250 g saure Sahne

½ Liter Milch

Zubereitung

Lachs in eine ungefettete Auflaufform legen. Suppe, Sahne und Milch vermischen und darüber geben.

Backofen auf 180° vorheizen, 40 min. backen.

Dazu Reis oder Nudeln servieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

22.04.03 Katja...

Lachsfilet M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Lachsfilet

100 g Gorgonzola, eine dünne Scheibe

1 El Pinienkerne

1 El Rosinen

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

Zubereitung

Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Dann salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Danach leicht pfeffern. Den Lachs in die Mitte einer Alufolie legen, den Gorgonzola drauf, die Rosinen und Pinienkerne dazu und die Alufolie wie ein Bonbon schließen (über dem Lachs einen Hohlraum lassen). Im Backofen (Umluft ca. 190°C) ca. 50 Minuten garen lassen. Dazu passen sehr gut einfache Pellkartoffeln.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

30.12.05 jlehmann

Lachsfilet überbacken M

Zutaten für 4 Portionen

4 Port. Lachsfilet

2 Kugel/n Mozzarella

Zitronensaft

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Oregano

Basilikum

Zubereitung

Lachsfilet säubern, mit dem Zitronensaft säuern, salzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Mozzarella in feine Scheiben schneiden (Breite des Fisches). Den Lachs pfeffern, mit Oregano und Basilikum würzen.

Eine flache Auflaufform mit Olivenöl ausreiben, die Lachsfilets hineinlegen. Die Mozzarellascheiben schuppenartig auf den Lachs legen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 180°C) für 10 Minuten garen, anschließend noch 5-10 Minuten auf Heißluft stellen.

Dazu passen frisches Ciabatta und überbackene Tomaten.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

16.06.05 Schnapperin

Lachspfändchen 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 Stück Lachs, frischer (ca. 150 g)

1 Ei Zitronensaft

Salz und Pfeffer

½ TI Dill, gehackter

1 kleine Zucchini

2 Ei(er)

2 Ei Rahm

Aromat

Zubereitung

Lachshaut entfernen, wenn nötig. Fisch in ca. 1cm. große Würfel schneiden. Fisch würzen und mit Zitronensaft marinieren. Dann Lachstranche in eine ofenfeste Form legen. Zucchini in feine Scheiben hobeln und auf den Fisch geben. Eier und Rahm mischen, mit Aromat würzen und über die Zucchinischeiben gießen. Alles im vorgeheizten Backofen bei 180Grad 10 Min gratinieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

18.10.05 nitli62

Lachsrolle 4 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

100 g Mehl

300 ml Milch

4 Ei(er)

600 g Frischkäse

400 g Crème fraiche

2 Ei Meerrettich, gerieben

2 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

2 Bund Dill, feingehackt

Salz

Pfeffer

800 g Lachs, Räucherlachs

Mehl, Milch und Eier verrühren. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf streichen und im vorgeheizten Backofen bei 225 C 10-15 Min. backen.

Frischkäse mit Crème fraîche, Meerrettich, Schnittlauch und Dill gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gebackene Pfannkuchenplatte auf ein Backbrett stürzen, Backpapier abziehen und den Teig abkühlen lassen. Die Hälfte der Käsemasse darauf streichen, Lachs darauf legen und die restliche Käsemasse darüber streichen. Die Pfannkuchenplatte aufrollen und kühl stellen.

Anrichten: Rolle in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf Salatblättern anrichten. Mit einem Dillzweig garnieren. Dazu Baguette oder Toastbrot reichen.

Tipp: Die Lachsrolle kann gut am Vortag zubereitet werden. Bei einer längeren Kühlung schneidet sich die Rolle besser.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.11.01 Hobbykoechin

Lachsrolle mit Spinat und Frischkäse 1 Ei M

Ideal für Büffet und kalte Platten und als Vorspeise

Zutaten für 8 Portionen

200 g Lachs, geräuchert, (dünn geschnitten)

180 g Spinat (Rahmspinat)

200 g Käse, geraspelter (nach Geschmack z.B. Gouda)

200 g Frischkäse mit Kräutern

1 Ei(er)

Den Spinat auftauen und mit dem Ei verquirlen. Die Masse auf ein mit Backpapier (mit Dauerbackfolie klappte es am Besten) ausgelegten Backblech verteilen und mit Raspelkäse bestreuen.

Das Ganze bei 200°C in den Backofen, ca. 15 min; bis der Käse braun wird.

Komplett auskühlen lassen und dann mit dem Frischkäse bestreichen und mit Lachs belegen.

Dann zu einer festen Rolle rollen und mit Alufolie fest einpacken.

Die Rolle muss für 8 Stunden in den Kühlschrank!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
15.09.05 Cassiopaia007

Lachsseite mit Basilikumsalsa M

gut für ein Büffet oder als Vorspeise

Zutaten für 8 Portionen

- 1 Lachs, frisch (ca. 2,5 kg)
- 4 Zitrone(n)
- 3 Bund Basilikum
- 1 Knolle/n Knoblauch

150 ml Joghurt, 10 % Fett

200 ml Crème fraiche

Olivenöl

Salz und Pfeffer, a.d. M.

Zubereitung

Den Lachs filieren, abspülen, trocknen und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Stück Alufolie mit Olivenöl bepinseln und ein Lachsfilet darauf legen. Zwei Zitronen heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Zitronenscheiben auf das Filet legen. Von einem Bund Basilikum die Blätter abzupfen (nicht hacken) und ebenfalls auf das Filet legen. 2 Zitronen auspressen, Knoblauch hacken (nicht pressen) und die Hälfte des Knoblauchs auf dem Lachs verteilen. Das zweite Filet auf die belegte Lachsseite auflegen mit Zitronensaft beträufeln. Dieses Paket gut verschließen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 150 Grad 2 Stunden garen. Dann Backofen ausschalten und den Lachs noch ca. 20 min. ziehen lassen. In der Folie abkühlen lassen.

Für die Sauce 1 Bund Basilikum, mit dem restlichen Knoblauch, Salz, Pfeffer und 3 El Olivenöl im Mixer pürieren. Joghurt und Creme fraiche dazugeben. Abschmecken.

Fisch aus der Folie nehmen, Saft dabei auffangen und beide Filets nebeneinander auf einer Platte anrichten. Den Basilikum entfernen (sieht nicht mehr gut aus) Eine Lachsseite mit frischem Basilikum belegen, die andere Lachsseite mit dünn geschnittenen Zitronenscheiben.

Beim Garen in der Alufolie tritt reichlich Saft auf. Den unbedingt über den Fisch träufeln. Dazu Baguette mit dem man den Fischsaft + die Sauce auf-tunken kann. Lecker.

Reicht für 8 Personen als Vorspeise oder eignet sich halt auch gut für ein Büffet.

Das Gericht sieht sehr schön aus... rosa Lachs, die eine Hälfte mit den gelben Zitronenscheiben, die andere Hälfte mit dem grünen Basilikum belegt....ist außerdem supergut vorzubereiten und absolut einfach.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
09.10.05 grassl

Partyrolle aus Lachs und Spinat 4 Eiweiß M

Lachsspinatrolle

Zutaten für 4 Portionen
750 g Spinat, gefroren

4 Eiweiß

250 g Frischkäse

2 Pkt. Lachs

1 Zitrone(n)

Salz

Pfeffer

1 Bund Dill

Zubereitung

Spinat auftauen und abtropfen lassen, mit dem Mixer zerkleinern, würzen und steifgeschlagenes Eiweiß vorsichtig dazugeben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streicheln und in vorgeheiztem Backofen bei 170 Grad etwa 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Frischkäse mit Saft aus Zitrone und Dill durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinatunterlage vom Ofen auf Folie überlagern und abkühlen lassen, Käsepaste auf Spinat mit dem Messer gleichmäßig auftragen, darauf Lachsschnitten verteilen. Sehr vorsichtig zusammenrollen, in Folie packen und für eine Nacht im Kühlschrank lassen.

Dazu Wildreis als Beilage oder die Rolle als Vorspeise.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
21.03.05 dulev

Pfannkuchenröllchen mit 2 Ei M

Avocadocreme und Lachs

Ideales Gericht zum Verwöhnen des Partners

Zutaten für 2 Portionen

1 Avocado(s)
1 Zitrone(n)
200 g Quark (Magerquark)
1 El Senf (Dijon)
1 El Honig
1 Schalotte(n)
1 Bund Dill
4 El Mehl

2 Ei(er)

100 ml Milch

1 Prise Salz
3 El Öl (Sonnenblumenöl)

300 g Lachs (Räucherlachs), in dünnen Scheiben

Zubereitung

Backofen auf 100°C vorheizen. Die Avocado schälen, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch zusammen mit dem Saft der Zitrone, Quark, Senf und Honig im Mixer fein pürieren. Die Schalotte schälen, fein hacken, 2 Dillzweige zupfen, grob hacken und beides unter die Avocadomasse mischen.

Aus Mehl, Eiern, Milch und 1 Prise Salz einen Pfannkuchenteig herstellen. Etwas Öl erhitzen und aus etwa 1 Schöpflöffel Teig einen Pfannkuchen ausbacken. Vorgang wiederholen, bis Öl und Teig aufgebraucht sind. Die Pfannkuchen im Ofen warm stellen.

Dann jeweils mit der Avocadomasse bestreichen, Lachsscheiben darauf verteilen und einrollen. Die Rollen in jeweils 6 Stücke schneiden und mit etwas Dill dekorieren. Rasch servieren. Auf einem frisch angemachten Feldsalat mit einigen Kirschtomaten machen sich diese Lachsrollen besonders gut.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

04.10.05 Flynn

Pfeffer - Lachs mit Ratatouille

Zutaten für 2 Portionen

1 Paprikaschote(n), rote
1 Paprikaschote(n), gelbe
1 Paprikaschote(n), grüne
100 g Aubergine(n)
1 kleine Zucchini
250 g Tomate(n)
2 TI Olivenöl

- 1 El Balsamico
- 1 Zehe/n Knoblauch, feingehackte
- 2 Zweig/e Thymian, feingehackte
- 200 g Lachsfilet, (2 Stk a 100 g ohne Haut)
- 1 TI Pfeffer - Körner, rosa
- 3 TI Pfeffer - Körner, schwarze
- Salz

Zubereitung

Backofen auf 120°C vorheizen. Paprika, Aubergine und Zucchini waschen und putzen. Paprika in ca. 2 cm gr. Würfel, Aubergine in ca. 1 cm große Würfel und Zucchini in feinen Scheiben schneiden.

Tomaten kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser übergießen, kalt abspülen, häuten, vierteln, entkernen und grob hacken.

1 TI Öl erhitzen. Paprika, Aubergine und Zucchini darin ca. 3 min unter rühren braten. Tomaten, Essig, Knoblauch und Thymian untermischen. Ratatouille kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, weitere 5 bis 6 min bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Lachsfilets waschen, trockentupfen und salzen. Pfefferkörner grob zerdrücken und Lachsfilets darin wenden.

Restliches Öl in einer Ofenfesten Pfanne erhitzen. Lachsfilets von jeder Seite kurz anbraten und im Ofen auf der mittleren Schiene in ca. 10 min fertig garen.

Pfeffer-Lachs auf Ratatouille anrichten

Brennwert p. P.: 250

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

01.05.04 Saeros

Reishäppchen

Sanshoku Onigiri

Zutaten für 4 Portionen

100 g Lachsfilet

600 g Reis (kalifornischer Rundkornreis, Medium Grain) - es geht jap. Klebreis

1 El Bonito-Flocken (Hana Katsuo)

5 Pflaumen (Umeboshi - eingelegte Pflaumen)

2 Noriblätter (Seetang)

Sojasauce, (japanische) zum Dippen

Mixed Pickels zum Garnieren (z.B. eingelegten Rettich)

Zubereitung

Backofen auf 200° - Ober-& Unterhitze (Gasstufe 3)- vorheizen.

Lachs salzen und Backofen (Mitte) auf dem Rost etwa 1 Std. trocknen. Ein Blech unter den Rost legen, da Saft abtropft. Den Lachs dann im Mörser oder im elektr. Zerkleinerer pürieren.

Reis in das Sieb und 3- bis 4mal waschen, bis das Wasser klar bleibt.

Dann abtropfen lassen. Reis mit 800 ml Wasser zum Kochen bringen, bei schwacher Hitze den Reis etwa 25 Minuten garen. Zwischen Topf und Deckel ein gefaltetes Küchentuch legen, damit der Dampf aufgesogen wird.

Umeboshi entkernen und mit einer Gabel zu einer Paste zerdrücken. Reis auf 3 Schüsseln verteilen. Eine Schüssel mit Bonito-Flocken, eine Schüssel mit getrocknetem Lachs und eine Schüssel mit Umeboshipaste würzen.

Das erste Nori- Blatt mit einer Schere in 6 Streifen à 4x8 cm schneiden. dazu das Blatt der Länge nach in 3 gleich große Stücke schneiden und diese wieder halbieren. Den Vorgang mit dem zweiten Blatt wiederholen.

Nun Hände befeuchten und aus den Reismischungen jeweils 4 kleine Ballen nehmen, fest zusammendrücken und zu Dreiecken formen. Nun die Dreiecke so in die Nori- Blätter wickeln, dass die obere Spitze vom Reis zu sehen ist. Ca. 1 Std. trocknen lassen. Mit Pickles und Sojasoße zum Dippen servieren.

Tipp: Der Reis kann auch mit anderen Zutaten gewürzt werden. In asiatischen Geschäften gibt es hierzu auch viele fertige Reismischungen, aber auch Reisformer.

Die Happen sind perfekt für ein Picknick und japanischer grüner Tee passt als Getränk am besten dazu.

Brennwert p. P.: 600

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

04.02.05 Ami

Überbackenes Lachsfilet 1 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

600 g Lachsfilet, (ohne Haut)

4 El Zitronensaft

600 g Gemüse, TK, gemischt (z.B. Brokkoli, Zuckerschoten)

1 kleine Zwiebel(n)

15 g Butter / Margarine

300 ml Gemüsebrühe

150 g Schlagsahne

3 El Saucenbinder

1 Eigelb

½ TL Zitrone(n) - Schale, abgeriebene unbehandelte
Salz
Pfeffer, weißer
n. B. Zitrone(n) und Estragon zum Garnieren

Zubereitung

Lachsfilet in 4 Stücke schneiden. Mit 3 EL Zitronensaft beträufeln und kühl stellen. TK-Gemüse mit 6 EL Wasser bei starker Hitze 3-5 Min. köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.

Zwiebeln fein würfeln, Fett erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Mit Brühe und Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Soßenbinder unter Rühren einrieseln, und nochmals kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen.

Eigelb und 2-3 EL heiße Soße verrühren und die restliche Soße einrühren. Zitronenschale in die Soße geben, mit Salz, Pfeffer und Rest Zitronensaft abschmecken.

Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Gemüse in eine feuerfeste Form legen. Mit Soße übergießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 225 °C/Umluft 200°C) ca. 10-15 Minuten überbacken. Lachs nach Belieben mit Zitronenspalten und Estragon garnieren. Dazu schmecken Bandnudeln.

Brennwert p. P.: 650

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

31.10.05 Annaluisa

Zucchiniflan mit Räucherlachscreme 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

600 g Zucchini

1 Stange/n Porree, groß, ohne äußeres Grün, in Ringe geschnitten

2 kleine Kartoffeln oder 1 große(100 g), in Scheiben geschnitten

2 große Ei(er), verquirlte

240 g Sahne

100 g Lachs, hauchdünn geschnittener Räucherlachs

10 EL Butter

Pfeffer, aus der Mühle

Zitronensaft

Salz

Zubereitung

1 Zucchini mit dem Schälmesser so schälen, dass grüne Stücke stehen bleiben, in 32 dünne Scheiben schneiden und beiseite legen. Die restlichen Zucchini ungeschält in dicke Scheiben schneiden

Die Kartoffeln in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser 2 Minuten kochen und den Porree und die in dicke Scheiben geschnittenen Zucchini hinzufügen. 6 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffel weich sind. Abgießen, kurz unter kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und durch ein Leinentuch möglichst viel Flüssigkeit herausdrücken.

Den Backofen auf 190° C vorheizen.

Kartoffeln und Zucchini im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren. Mit dem Schneebesen die verquirlten Eier und 3 El Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Fanformen, (evtl. 4 Kaffeetassen) einbuttern und das Zucchinipüree einfüllen. Die Formen in einer Backform ins heiße Wasserbad stellen und das Gemüse 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Zur Probe ein Messer einstechen: es darf kein Püree daran kleben bleiben.

Die Lachscreme:

Die restliche Sahne mit dem Lachs in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Temperatur aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und löffelweise 8 ½ Esslöffel Butter unterrühren. Nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken, mit Pfeffer und Salz würzen, die Lachscreme durch ein Sieb passieren und warm stellen.

Die 32 Zucchinischeiben 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren, abgießen, kurz unter kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Küchenpapier ausbreiten.

In einer mittelgroßen Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Zucchinischeiben hineingeben und 2 Minuten unter Umrühren bei mittlerer Temperatur weich dünsten. Abgießen und abtropfen lassen.

Zum Servieren den Zucchiniflan vorsichtig mit einem Messer aus den Formen lösen und auf 4 vorgewärmte Teller stürzen. Die Lachscreme rundherum geben und den Flan mit Zucchinischeiben einfassen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

16.02.05 otto42

Lachs Backofen Blätterteig

Blätterteigstangen mit Lachs M

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck. Blätterteig, aus dem Kühlregal

1 Becher Frischkäse

100 g Lachs, geräuchert

50 g Sesam

Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und der Länge nach halbieren. Die eine Hälfte mit Frischkäse bestreichen und mit dem Lachs belegen. Die andere Hälfte darauf legen. Jetzt in der Mitte halbieren und dann in 10 Streifen von jeweils ca. 2 cm Breite schneiden.

Die Blätterteigstreifen in Sesam wenden und leicht eindrehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht an den Enden andrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Für Gäste, die keinen Lachs mögen, schmeckt es auch mit gekochtem Schinken gefüllt sehr gut.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

15.05.06 Nicole1970

Gebackener Räucherlachs 1 Eigelb

mit Weißweinsauce

Milföy üzerine sarap soslu somon füme

Zutaten für 6 Portionen

3 Scheibe/n Blätterteig

1 Eigelb

18 Scheibe/n Lachs, dünne, geräuchert

2 Tomate(n)

40 ml Wein, weiß, trocken

2 El Essig, heller

180 g Butter, in Flocken

1 El Lauchzwiebel(n), nur das Grün

Salz

Pfeffer, schwarzer

Zubereitung

Die 3 Blätterteigscheiben der Mitte nach durchschneiden, bis insgesamt 6 Rechtecke von ca. 10x10 cm entstehen.

Jeweils eine Seite der Teigplättchen mit Wasser bestreichen.

Frischhaltefolie überziehen und für 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und für ca. 5 min in den 220°C warmen Ofen schieben, bis der Blätterteig aufzugehen beginnt. Nach 5 min. aus dem Backofen nehmen und jedes Rechteck mit je 3 Räucher-

lachsrollchen belegen. Erneut in den Ofen schieben und bei 190 °C ca. 15 min. lang backen. Mit der Soße servieren.

Für die Soße:

Den Weißwein mit dem Essig in einer Pfanne so lange einkochen, bis der Großteil der Flüssigkeit verdunstet und nur ca. 2 El Flüssigkeit zurückgeblieben sind. Den Herd auf mittlere Hitze umstellen und die 180 gr. Butter in das Wein-Essig Gemisch hineingeben, bis sie schmilzt. Die Tomaten entkernen und in kleine Stücke schneiden, das Lauchzwiebelgrün ebenfalls klein schneiden. Die Soße vom Herd nehmen und das Gemüse hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.04.05 ardaan_12

Gefüllte Blätterteigtaschen 1 Ei M

Füllung aus Mangold und Lachs

Zutaten für 2 Portionen

2 Scheibe/n Blätterteig, tiefgefroren

175 g Mangold

1 kleine Zwiebel(n)

1 El Öl

Salz und Pfeffer

1 Tl Zitronensaft

150 g Käse (Roquefort)

2 Port. Lachs (ca. 110 g)

1 Ei(er)

Sahne und Paniermehl

Mehl, für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Blätterteigscheiben nebeneinander legen und bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten auftauen lassen.

Inzwischen Mangold putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Mangold zufügen und unter Wenden bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Mangoldgemüse auskühlen lassen.

Käse zerbröseln. Mangoldgemüse und Käse vermengen.

Fisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei trennen. Eiweiß mit einer Gabel aufschlagen. Eigelb und Sahne verquirlen.

Blätterteigplatten nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 22 x 12 cm) ausrollen. Die Ränder mit Eiweiß bepseln, die Hälfte jeder Blätterteigplatte mit Paniermehl bestreuen. Je ein Stück Fisch auf die bestreute Hälfte geben und die Gemüse-Käse-Mischung darauf verteilen. Blätterteig zusammenklappen, Ränder mit einer Gabel festdrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Blätterteigtaschen im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C / Gasherd Stufe 3) 20-25 Minuten backen. Blätterteigtaschen mit Ei-gelbsahne bestreichen.

Nach Belieben mit Salatblatt, Kirschtomaten, Zitronenscheibe und Petersilie garniert auf einem Teller servieren.

Brennwert p. P.: 860

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

15.12.04 lilcow

Kräuter - Lachs - Quiche 3 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

1 Pck. Blätterteig, fertiger

Linsen, zum Blindbacken

200 g Lachs, geräuchert

1 Zwiebel(n)

30 g Butter

4 El Kräuter, Frühlingskräuter, fein gehackte

1 Becher Sahne

3 Ei(er)

Salz und Pfeffer

2 cl Wermut (Noilly Prat)

Cayennepfeffer

Backofen auf 200 ° vorheizen. Den Blätterteig entweder ausrollen oder fertig ausgerollt in eine kalt ausgespülte Tarte- oder Springform (Durchmesser 28 cm) legen. Backpapier rund in Formgröße ausschneiden, auf den Blätterteig und mit den Linsen belegen (= blind backen). Ca. 15 min backen. Linsen und Backpapier wieder entfernen.

Räucherlachs in Würfelchen schneiden. Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten Kräuter, Lachs und Zwiebelwürfelchen auf dem Blätterteig verteilen. Sahne und Ei verquirlen. Mit Salz, Pfeffer, Noilly Prat (falls keiner zur Hand, nehme ich trockenen Sherry) und Cayennepfeffer abschmecken. Über den Belag gießen, 20 bis 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.03.06 Frechdachs_38

Lachs - Blätterteig - Pie 2 Ei M

Zutaten für 3 Portionen

4 Platte/n Blätterteig (TK)

½ Becher Sahne

1 Brokkoli

2 Paprikaschote(n), rot

2 Ei(er)

500 g Käse (Gouda), gerieben

3 Prisen Muskat

Rosmarin

1 Pkt. Lachs (Räucherlachs), in Scheiben

1 Zehe/n Knoblauch

Salz und Pfeffer

Öl für die Form

Zubereitung

Eine flache Auflaufform (30-40 cm) mit Öl ausfetten. Den Blätterteig auftauen lassen und währenddessen den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen und 15 Minuten vorgaren.

Den aufgetauten Blätterteig so in der ausgefetteten Form verteilen, dass keine Lücken entstehen können. Paprika in mundgerechte, schmale Streifen schneiden. Den fertiggegarten Brokkoli nun auf dem Boden des Blätterteigs gleichmäßig verteilen, die Paprikastreifen drüberstreuen. Den Räucherlachs in schmale Streifen schneiden und ebenfalls gut über dem Auflauf verteilen. Die Sahne in einem Rührbecher mit den Eiern verquirlen und die Gewürze hineinstreuen. Jetzt den Käse hineinreiben und alles nochmals gut verrühren.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Käse-Eimasse so über dem Auflauf verteilen, dass alles gut bedeckt ist. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten garen, bis der Käse goldbraun ist.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

07.02.05 AnniTheBunny

Lachs - Brokkoli - Pastetchen M

Zutaten für 2 Portionen

2 Lachsfilet

6 Blätterteig - Pastetchen
1 Brokkoli
100 g Champignons
1 Zwiebel(n)

250 ml Sahne

Milch, für Mehlschwitze
50 g Butter
Mehl
Salz
Pfeffer
Zitrone(n)
Petersilie, gehackte

Zubereitung

Lachs in Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen und stehen lassen.

Brokkoli bissfest kochen und in kleine Stücke schneiden. Champignons und Zwiebel würfeln.

Die Zwiebel in Butter glasig dünsten und mit dem Mehl bestreuen. Gut rühren, damit nichts anbrennt (Mehlschwitze). Milch hinzugeben und gut rühren. Sahne hinzugeben, bis eine cremige Sauce entsteht. Brokkoli und Champignons zugeben. Einige Minuten leicht köcheln.

Blätterteigpasteten im Backofen vorbacken (165°C, 10-15 min.).

Den Lachs kurz in Butter anbraten und zu der Sauce geben. Sauce noch einige Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer, Salz und Zitrone abschmecken. Pasteten aus dem Ofen nehmen und mit der Lachsmasse füllen. Noch weitere 5 min. im Backofen überbacken.

Die restliche Sauce auf einen Teller geben und die Pastetchen draufsetzen. Mit Petersilie garnieren.

Dazu passen in Tomaten-Knoblauchsauce geschwenkte Nudeln oder einfach nur Reis. Fenchelsalat passt auch sehr gut!

Wem die Mehlschwitze zu heikel ist, kann auch Soßenbinder benutzen. Mehlschwitze schmeckt aber besser!

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
20.04.03 Perchlorat

Lachs im Teig 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
4 Platte/n Blätterteig, tiefgekühlt
1 Bund Petersilie
5 Blätter Salbei
1 Zitrone(n), unbehandelt

4 Stück Muskat (Muskatblüte)
2 TL Salz
Pfeffer, weiß

4 Lachssteak

1 Ei(er)

2 EI süße Sahne

Mehl, zum Ausrollen

Zubereitung

Die Blätterteigplatten auftauen lassen.
Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.
Petersilie und Salbeiblättchen waschen, trockentupfen und ganz klitz klein hacken. Die Zitrone waschen, abtrocknen und 1 TL Schale abreiben. 1/2 Zitrone auspressen. Die Muskatblüte zwischen den Fingern etwas zerkleinern und mit den Kräutern, Zitronenschale, Salz und reichlich Pfeffer vermischen.
Die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und die Teigplatten darauf knapp messerrückendick ausrollen. Auf jede Blätterteigplatte 1 Lachssteak legen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Würzmischung über die Fischportionen verteilen. Die Lachssteaks mit dem Teig umhüllen und nebeneinander auf ein kalt abgespültes Backblech legen. Das Ei trennen. Das Eigelb mit der Sahne verrühren und die Lachspäckchen damit bestreichen.
Das Backblech auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und den Lachs etwa 20 Minuten backen, bis die Teighüllen goldgelb gebräunt sind.

Brennwert p. P.: 708

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

26.02.02 easyplay

Lachsfilet in Blätterteig 1 Ei + 1 Eigelb M

mit Sektschaum

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachsfilet (à 200g)

½ Zitrone(n), davon der Saft

2 EI Kräuterbutter

3 Zwiebel(n), in Ringe geschnitten

2 Zehe/n Knoblauch, gehackt

250 g Blattspinat, TK, aufgetaut

5 EI Crème fraîche

Paprikapulver

600 g Blätterteig, TK
Mehl, zum Ausrollen

1 Ei(er), getrennt
70 ml Sekt, trocken

30 ml Fischfond

1 Eigelb

1 Prise Zimt
Salz

1 Prise Cayennepfeffer
20 g Butter (Flocken), eiskalt
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lachs mit Zitronensaft beträufeln, in Kräuterbutter kurz anbraten und herausnehmen. Im restlichen Bratfett Knoblauch, Zwiebeln und Spinat andünsten. Crème fraîche unterrühren und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Blätterteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in vier Rechtecke schneiden. Etwas Blätterteig für die Dekoration beiseite stellen. Lachsfilets auf die Blätterteigstücke legen, Spinatmasse darüber verteilen. Teigränder mit Eiweiß bestreichen, Teig umklappen und mit einem Gabelrücken andrücken. Mit dem restlichen Blätterteig verzieren und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 20 min. backen.

In der Zwischenzeit Sekt, Fischfond, Eigelb, Salz, Zimt und Cayennepfeffer in einer Schüssel im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Butter zum Schluss einrühren.

Lachs mit Sauce anrichten.

Dazu passt Reis.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

24.10.05 Hobbykoechin

Lachstorte mit Blätterteig 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen
4 Platte/n Blätterteig, TK
200 g Lachs, geräucherter

200 g Crème fraîche oder Schmand

3 Ei(er)

Käse, gerieben

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Eine Springform mit dem Blätterteig auslegen und einen Rand drücken. Die Eier mit Creme fraiche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den klein geschnittenen Lachs dazu geben. Die Masse auf dem Blätterteig verteilen und Käse darüber.

Bei 200 Grad ca.25 min im Backofen backen.

Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

07.01.05 happybj

Lauchkuchen mit Räucherlachs 1 Ei M

und Karottensauce

Zutaten für 6 Portionen

1 Paket Blätterteig

2 Stange/n Lauch, groß

1 Pck. Lachs (Räucherlachs)

1 Becher Sahne

1 Ei(er)

100 g Käse, geriebenen

1 TI Butter

Currypulver

4 Karotte(n)

1 TI Butter

¼ Liter Brühe

1 Knoblauchzehe(n)

etwas Zucker

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Eine Kuchen- oder Tarteform einfetten und mit dem Blätterteig auslegen, Rand ca. 3 cm hoch. Den Lauch in Ringe schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne andünsten. Mit Curry würzen, diesen kurz mit dünsten. Mit der Hälfte der Sahne ablöschen und ca. 5 Minuten weiter dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lauch auf dem Blätterteig gleichmäßig verteilen, darauf die Räucherlachsscheiben legen. Die restliche Sahne mit dem Ei verquirlen und über

den Kuchen geben. Mit dem Käse bestreuen. Im Backofen bei 180° 25 - 30 Minuten backen.

Für die Sauce die Karotten in Würfel schneiden und in einem kleinen Topf in etwas Butter andünsten, die Knoblauchzehe zugeben mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit der Brühe ablöschen und weich kochen. Die Sauce mit dem Mixstab pürieren und mit Salz abschmecken. Den fertigen Kuchen in Stücke schneiden und mit der Karottensauce anrichten.

Tipp: Anstelle von Räucherlachs schmeckt auch Räucherschinken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.06.06 Italobavaria

nordische Lachshörnchen 6 Eigelb M

Zutaten für 8 Portionen

600 g Blätterteig

250 g Lachs, geräuchert

80 g Pistazien

250 g Käse (Gouda), mittelalt, fein gerieben

6 Eigelb

Zubereitung

Den Blätterteig in Rechtecke ausrollen und in spitze Dreiecke schneiden. Den Lachs in feine Streifen schneiden, die Pistazien grob hacken, den Gouda fein reiben. Alles in einer Schüssel mit 4 Eigelb vermischen. Die Füllung auf die Teigdreiecke verteilen. Zu Hörnchen aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° C 15 - 18 Minuten backen, dann sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.12.02 LEILAH

Räucherlachs - Croissants 1 Eigelb

Zutaten für 12 Portionen

6 Scheibe/n Blätterteig, (quadratisch), TK

250 g Lachs, geräuchert

6 TI Meerrettich

1 Eigelb

Jodsalz

Zubereitung

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen und in Dreiecke schneiden. Jedes Blätterdreieck mit Lachs belegen, mit einem halben Teelöffel Meerrettich bestreichen, von der breiten Seite her aufrollen, zu einem Croissant formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Eigelb mit einem Esslöffel kaltem Wasser und einer Prise Jodsalz verrühren, Croissants damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen (E 200° C) ca. 15 Minuten backen.

Ebenso fülle ich die Croissants mit Brikäse und Preiselbeeren oder nur Knoblauchbutter oder Schnittkäse.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

18.05.06 Heddu

Spargel - Pasteten mit Räucherlachs Ei

Zutaten für 4 Portionen

500 g Spargel, weißer
Salz

1 TI Zitronensaft

200 g Lachs, geräuchert

1 Pck. Sauce Hollandaise

6 TI Dill, gehackt

2 TI Zitronensaft

Zucker

4 fertige Pasteten

Zubereitung

Spargel putzen, das untere Ende abschneiden und den Spargel schälen. In kochendem Wasser mit je einer Prise Salz und Zucker sowie dem Zitronensaft den Spargel weich kochen. Aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke zerteilen.

Deckel der Königinnen-Pasteten abheben und beides im Backofen bei 150°C etwa 10 Min. erwärmen. In der Zwischenzeit Räucherlachs in Streifen schneiden. Hollandaise aufkochen. Den vorbereiteten Spargel, Lachstreifen, Dill und Zitronensaft dazugeben und kurz erwärmen. Die vorbereiteten Pasteten auf einen Teller geben und mit je ca. 4 Ei der Spargel-Räucherlachs-Hollandaise füllen. Mit einer Zitronenscheibe und Dill servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
16.05.02 Hobbykoechin

Spargelragout zu Lachs 2 Ei + 1 Eigelb M
in Blätterteig

Zutaten für 4 Portionen

300 g Blätterteig

4 Bund Kräuter (Dill, Schnittlauch, Petersilie, Kerbel)

2 Ei(er)

1 Scheibe/n Toastbrot

800 g Lachsfilet

125 ml Sahne

1 kg Spargel, (mögl. 1/2 weiß und 1/2 grün)

30 g Mehl

30 g Margarine

2 El Zitronensaft

1 Eigelb

etwas Zitrone(n) - Schale, abgeriebene

Salz und Pfeffer, frisch gemahlener weißer

Senf (Delikatessenf)

Zubereitung

Kräuter hacken, Toast zerbröseln und beides mit 1 Ei, ca. 1 El Senf, Salz und Pfeffer vermengen und die Hälfte auf den ausgerollten Blätterteig (sollte in Form und Größe zum Fisch passen) streichen. Filet darauf legen und mit dem Rest der Farce bestreichen. In den Blätterteig einschlagen. Ein Ei trennen und die Teigkanten mit Eiweiß "festkleben". Auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen. Eigelb mit 1 Tl Sahne verrühren und den Blätterteig damit bestreichen. Im Backofen bei vorgeheizter Umluft ca. 30 Minuten backen (evtl. mit Pergament abdecken, wenn es zu dunkel wird).

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und wie gewohnt in Salzwasser (mit einer Prise Zucker) garen. Abtropfen lassen, aber den Sud auffangen. Mehl anschwitzen und mit 1/2 l Spargelsud und der restlichen Sahne aufkochen. 5 Minuten köcheln und mit Salz und Pfeffer, Zitronensaft und -schale abschmecken. Mit einem Eigelb legieren. Spargel zugeben und nochmals heiß werden lassen.

Dazu schmecken rohverdämpfte, neue Kartoffeln.

Brennwert p. P.: 990

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten
21.10.04 Lollipop

Teigtäschli mit Lachs 1 Ei und Meerrettich - Cantadou

Zutaten für 2 Portionen
2 Pck. Blätterteig, ausgewallter
150 g Lachs, geräuchert, geschnitten
2 Pck. Meerrettich (Cantadou Meerrettich)

1 Ei(er)

Salz und Pfeffer
1 Zwiebel(n), rot oder weiß, oder Frühlingszwiebeln
1 kl. Bund Schnittlauch, zur Dekoration

Zubereitung

Am schnellsten geht das mit einem Täschler, aber man kann auch die Täschli selber "falten".
Pro ausgewalltem Blätterteig 12 gleichgroße Vierecke schneiden oder pro ausgewalltem Blätterteig von der Länge her halbieren und eine Hälfte auf den Täschler legen.
Den Backofen auf 200° vorheizen.
Die Seiten mit Ei bepinseln.
Jetzt auf die eine Hälfte pro Viereck ein Stück Lachs, einen gehäuften Teelöffel Cantadou Meerrettich und eine Scheibe Zwiebel oder einige Frühlingszwiebelnrollchen darauf legen.
Nun die Täschli zuklappen oder mit dem Täschler verschließen, den "Deckel" mit Ei bepinseln und einige Schnittlauchrollchen zur Verzierung darüber geben.
Die Täschli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 15-20 Minuten Goldbraun backen.
Die gebackenen Täschli ca. 5-10 Minuten stehen lassen, dann schmecken sie am besten!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
05.11.03 little_flower

Lachs Backofen Kartoffeln

Baked Potatoes mit Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

4 große Kartoffeln

2 El Öl

25 g Butter

100 g saure Sahne

200 g Lachs, geräuchert

½ Bund Schnittlauch

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln einige Male einpieksen, rundum mit etwas Öl betupfen und im Backofen weich garen (bei 180 Grad etwa eine Stunde). Einen Deckel abschneiden, Kartoffel etwas aushöhlen. Das innere der Kartoffeln mit Butter und saurer Sahne ganz glatt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelschalen mit dem Püree füllen, in eine Form setzen und im Ofen nochmals 15 min leicht braun backen.

Mit Schnittlauch bestreuen und zusammen mit dem Lachs und etwas Honig - Senf Sauce auf einem Teller servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.04.06 gris116

Brokkoli - Lachs - Auflauf M

Zutaten für 4 Portionen

6 Kartoffeln

600 g Brokkoli

400 ml Wasser

½ Würfel Suppe, klare, mit Suppengrün

400 g Lachsfilet, geräuchert

2 Beutel Fertigmischung für Brokkoli-Gratin

Pfeffer

100 g Käse

Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Wasser zum Kochen bringen und klare Suppe mit Suppengrün darin auflösen. Kartof-

feln zugeben und 10 Min. kochen. Brokkoli zufügen und weitere 5 Min. kochen. Gemüse abgießen, Kochflüssigkeit auffangen.

Lachsfilet in Würfel schneiden, mit dem Gemüse mischen und in eine feuerfeste Form geben. Kochflüssigkeit mit Wasser auf ½ l Flüssigkeit auffüllen. Fix für Brokkoli-Gratin einrühren, zum Kochen bringen und mit Pfeffer würzen. Über das Gemüse gießen. Käse darüber streuen und im Backofen ca. 20 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.04.03 Barflys

20.11.2004 16:46Kommentar von Andelinwen

Hallo,

das Rezept habe ich ausprobiert und festgestellt, wenn man den Brokkoli vorher nicht kocht ist er bei diesem Rezept nicht gar.

Sonst war es aber sehr lecker

Steffi

Fächerkartoffeln mit Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

4 m.-große Kartoffeln (600g)

100 g Erdnüsse, geröstet

150 g Schlagsahne

150 ml Milch

½ Bund Thymian

Salz und Pfeffer

1 Zitrone(n)

400 g Tomate(n) (Cocktailtomaten)

2 Schalotte(n)

100 g Rucola

300 g Lachsfilet

Butterschmalz

Zubereitung

Kartoffeln schälen und jede einzeln mit einem scharfen Messer zu 2/3 in Scheiben einschneiden, so dass ein Fächer entsteht. Anschließend in kochendem Walzwasser ca. 8 Min. kochen. Inzwischen die Nüsse grob hacken. Thymian abzupfen, hacken. Sahne, Milch, Nüsse, Thymian, Salz, Pfeffer und abgeriebene Zitronenschale verrühren. Abgetropfte Kartoffeln in eine Auflaufform setzen, fächerartig auseinanderbreiten. Die Milch-

Sahne-Mischung darübergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 40-45 Min. backen.

Inzwischen Cocktailtomaten halbieren. Schalotten schälen und würfeln. Rucola putzen und waschen. Lachs trocknen, salzen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und in Würfel schneiden. Butterschmalz erhitzen, Lachswürfel darin 2-3 Min. braten. Schalotten hinzufügen und kurz mitbraten. Tomaten zufügen und kurz schwenken. Zum Schluss Rucola dazu. Kräftig mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Auf Teller verteilen, darauf je eine Fächerkartoffel setzen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
10.01.02 Hobbykoechin

Gebackene Kartoffeln im Lachsmantel

Zutaten für 6 Portionen
30 kleine Kartoffeln, geschält

300 g Lachs, geräuchert, in Scheiben
200 g Zwiebel(n) (Gemüsezwiebel)
150 ml Gemüsebrühe
2 Zehe/n Knoblauch
5 El Olivenöl

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser 8 Minuten vorgaren (größere Kartoffeln brauchen entsprechend länger!). Abgießen und etwas abkühlen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3-4).

Den Räucherlachs in Streifen schneiden und jeweils einen Streifen um eine Kartoffel legen.

Die Gemüsezwiebel schälen, sehr fein hobeln oder sehr fein in Streifen schneiden und in eine ofenfeste Form geben. Die Kartoffeln dicht nebeneinander auf die Zwiebeln setzen und kräftig mit der Pfeffermühle würzen. Den Gemüsefond dazu gießen.

Die Knoblauchzehen abziehen (schälen), zerdrücken, unter das Olivenöl rühren und über die Kartoffeln träufeln.

Die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen.

Tipp: 2 Becher Schmand mit etwas Milch glatt rühren, 1 Bund Dill (fein geschnitten) dazu und mit etwas Zitronensaft, Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Evtl. noch etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale drübergeben.

Und fertig ist eine leckeres Partygericht.

Brennwert p. P.: 230

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

16.01.04 otto42

Gratinierte Dillkartoffeln mit Lachs M

Zutaten für 2 Portionen

850 g Kartoffeln

300 g Lachsfilet

1 Limette(n), den Saft

Salz und Pfeffer, weißer

3 Stiel/e Dill

1 m.-große Zwiebel(n)

10 g Butter oder Margarine

1 Ei Mehl

425 ml Gemüsebrühe

75 g Schlagsahne

1 Ei Meerrettich, aus dem Glas

evtl. Limette(n) und Kräuter zum Garnieren

Kartoffeln mit Schale in kochendem Wasser ca. 20 Min garen. Anschließend abschrecken,

abtropfen lassen und die Haut abziehen.

Lachs in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Limettensaft beträufeln und etwas salzen. Dillfähnchen grob hacken.

Zwiebel fein würfeln. Fett erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Mehl zugeben und anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken. Dill unterrühren.

Kartoffeln und Lachswürfel in eine feuerfeste Form füllen. Soße darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 12 Minuten überbacken.

Evtl. mit Limette und Kräutersträußchen garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.07.04 Bienemaya

Kartoffel - Lachs - Auflauf M

Zutaten für 2 Portionen

600 g Pellkartoffeln, nicht weich, kalt, in Scheiben geschnitten

200 g Lachs, geräuchert, in Streifen geschnitten

1 Bund Dill, frisch oder tiefgefroren

1 Becher saure Sahne, 10% Fett

1 Becher Natur-Joghurt

Salz

Pfeffer

Margarine

Milch

Zubereitung

Flache Auflaufform mit Rama ausfetten. Backofen auf 200°C vorheizen. Die Pellkartoffel-Scheiben abwechselnd mit dem Lachs und dem Dill in die Form schichten, oberste Schicht Kartoffeln. Sahne und Joghurt mit einem Schuss Milch, Salz und Pfeffer verrühren und darüber verteilen. Bei 200°C (Ober-Unter-Hitze) ca. 45 Minuten backen, mittlere Schiene.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.08.02 Rennbiber

Kartoffel - Lachs - Gratin M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Pellkartoffeln, vom Vortag

Salz und Pfeffer

150 g Lachs, geräuchert, in Scheiben

300 g Sahne

1 TI Meerrettich

2 EI Petersilie oder 1 Bund Dill, fein geschnitten

etwas Butter oder Margarine

Zubereitung

Pellkartoffeln in Scheiben schneiden. Auflaufform ausfetten. Die Form mit einer Lage Pellkartoffelscheiben auslegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Dill bestreuen.

Lachsscheiben darauf verteilen und wieder Dill, bis auf 1-2 EI, darauf streuen. Mit den restlichen Pellkartoffelscheiben bedecken, nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne, Meerrettich, Salz, Pfeffer und restlichen Dill verrühren und über das Gratin gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 25 Minuten backen.

Dazu Salat reichen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

01.02.06 shadowma

Kartoffel - Lachs - Torte 2 Ei M

für ein Springform von ca. 18 cm Durchmesser

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffeln, mehligkochend

250 g Lachs, geräuchert, in Tranchen

2 Ei(er)

2 dl Sauerhalbrahm

½ Bund Dill, fein geschnitten

Salz und Pfeffer

Cayennepfeffer

Kartoffeln in wenig Wasser oder über Dampf während 20 Minuten knapp weich kochen. Noch warm schälen und in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Springformboden mit Backpapier belegen und den Ring aufsetzen.

Kartoffelscheiben abwechslungsweise mit den Lachstranchen einschichten. Dill, Gewürze, Eier und Rahm zu einem pikanten Guss verquirlen und darüber gießen.

In der unteren Ofenhälfte ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und mindestens fünf Minuten ruhen lassen.

Mit einem Messer den Rand der Torte lösen, Springform entfernen und die Torte vor dem Servieren in Stücke schneiden. Warm, lauwarm oder kalt servieren.

Dazu pass Salat nach Belieben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.04.03 Lang51

Kartoffel - Rauchlachsgratin M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Pellkartoffeln

ml Sahne

150 g Lachs (Räucherlachs), in Scheiben

1 TI Meerrettich, frisch (wenn aus Glas, etwas mehr)

2 EI Petersilie, fein geschnitten

Butter

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln abkochen, schälen, abkühlen lassen. Dann in dünne Scheiben schneiden.

Die Sahne mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken. Die Hälfte der Kartoffeln in eine gebutterte Backform rosettenartig einschichten. Mit der Hälfte der gewürzten Sahne begießen. Darauf gleichmäßig den Lachs legen. Dann die restlichen Kartoffeln darauf rosettenartig schichten und mit der restlichen Sahne übergießen. Einige Butterflöckchen darüber streuen und im Backofen bei 220 Grad ca. 25 Minuten backen.

Das Gratin mit Petersilie bestreuen und servieren. Gut passt dazu Feldsalat.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.01.05 snoopy-der-zweite

Kartoffel - Lachs 1 Ei M

Muffins Lowfat 30

Zutaten für 12 Portionen

150 g Mehl

100 g Kartoffelpüreepulver

1.5 TI Backpulver

½ TI Natron

300 g Joghurt (Magerjoghurt)

100 ml Milch, 1,5 % Fett

1 Ei(er)

50 g Margarine (Halbfett)

100 g Lachs, geräuchert

1 kleine Zucchini

50 g Käse, gerieben

Salz und Pfeffer

Muskat

Den Backofen auf 180°C vorheizen. 12 Papierförmchen ins Blech einsetzen.

Mehl mit Kartoffelpüree, Pfeffer, Salz, Muskat, Backpulver und Natron gut mischen.

Den Joghurt in einer zweiten Schüssel mit Milch, Ei und zerlassener Margarine verrühren. Lachs und Zucchini in kleine Würfel schneiden und unter die Eiermischung mengen. Die Mehlmischung zufügen und nur solange rühren, bis die Zutaten feucht sind.

Den Teig in die Muffinformen füllen und mit Käse bestreuen. Im Backofen bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

14.10.04 traumfänger74

Kartoffel-Lachs-Torte 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

750 g Kartoffeln, mehlig kochende Sorten

250 g Lachs, Rauchlachs in Tranchen

2 Ei(er)

2 dl Rahm (Halb)

½ Bund Dill, fein geschnitten

Salz, Pfeffer

Cayennepfeffer

Zubereitung

Kartoffeln in wenig Wasser oder über Dampf während ca. 20 Minuten knapp weich kochen. Noch warm schälen und in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Springformboden mit Backpapier belegen und den Ring aufsetzen. Kartoffelscheiben abwechslungsweise mit den Lachstranchen einschichten. Eier, Rahm, Dill und Gewürze zu einem pikanten Guss verquirlen und darübergießen. In der unteren Ofenhälfte ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Mit einem Messer den Rand der Torte lösen, Springformring entfernen und die Torte vor dem Servieren in Stücke schneiden. Warm, lauwarm oder kalt servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

03.11.01 Bashiba

Kartoffelauflauf mit Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

200 g Lachs, geräuchert

1 kg Kartoffeln

1 Ei Mehl

2 Ei Butter

300 ml Milch oder Sahne

1 Spritzer Zitrone(n)

½ Bund Dill

200 g Käse, geriebenen

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Ein paar Kartoffeln fächerartig in eine gefettete Auflaufform schichten. Anschl. mit einer Lage Räucherlachs belegen. Diesen Vorgang wiederholen, bis Lachs und Kartoffeln aufgebraucht sind. Für die Soße aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit Milch oder Sahne ablöschen und mit Dill und Zitrone abschmecken. Die Soße kann ein bisschen flüssig sein da die Kartoffeln noch Stärke abgeben. Die Soße kann man noch mit Creme Fraiche verfeinern. Soße über den Auflauf geben und mit Käse bestreuen. Das Ganze für ca. 30 Minuten bei 180 °C in den Backofen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.05.06 Schappi82

Lachs in Reibekuchenteig 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

1 Paket Fischfilet, TK (Seelachsfilet, ca. 500 g)

500 g Kartoffeln

1 Ei(er)

1 Ei Mehl

1 Zwiebel(n)

Salz und Pfeffer

1 Bund Dill

1 Becher Sahne

Zubereitung

Den Lachs auftauen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben. Dill klein zupfen und auf den Lachs geben.

Kartoffeln reiben und mit der Zwiebel, Ei und Mehl einen Reibekuchenteig fertigen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig über dem Lachs verteilen. Sahne darüber gießen und bei 180 Grad Celsius ca. 60-90 Minuten im Backofen überbacken, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist.

Es empfiehlt sich eine flache Form zu nehmen, da sonst der Teig unten noch tätschig bleibt.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.02.06 afejza

Kommentar von afejza

...aber auf dem Paket im Tiefkühlfach steht nun mal "Seelachsfilet"!

Wenn ich Dorsch in die Zutatenliste schreibe, dann kommen wieder andere Klugscheißer und wollen wissen, was nun gemeint ist!

Wichtig ist doch wohl, dass jeder weiß, was gemeint ist.

Das Rezept zählt zu meinen Lieblingsgerichten und ich bereite es recht oft zu, trocken ist der Fisch noch nie geworden.

Probiere es doch einfach mal aus.

Gruß Andrea

Lachs mit Estragon unter 1 Eiweiß M

der Kartoffelhaube

Zutaten für 2 Portionen

400 g Lachsfilet

Salz und Pfeffer

1 El Zitronensaft

etwas Estragon, frisch

150 g Crème fraîche

250 g Kartoffeln

1 Eiweiß

Muskat

Zubereitung

Den Lachs pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und in eine Auflaufform legen.

Estragon fein hacken. Mit Creme fraiche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung nun auf den Lachs geben.
Kartoffeln schälen und an einer Röstiraffel grob raffeln. Das Eiweiß unterrühren und mit Pfeffer, Salz und Muskat vermischte herzhaft würzen.

Die Kartoffelmasse auf dem Lachs verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
05.05.06 schmitzebilla

Lachsfilet im Kartoffelmantel 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
600 g Kartoffeln

1 Pkt. Fischfilet (Seelachs), TK

1 Ei(er)

2 Ei Mehl

1 Bund Dill

1 Becher Sahne

Salz und Pfeffer

Muskat

1 Zwiebel(n)

Zubereitung

Fischfilet auftauen lassen und in eine Auflaufform legen. Kartoffeln schälen und klein raspeln. Zwiebel klein hacken und mit den Kartoffeln, Mehl und dem Ei zu einer Art Reibekuchenteig vermengen. Dill fein hacken, drunter heben und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Alles über den Lachs geben und zum Schluss Sahne drüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170° Grad ca. 1 Std. überbacken.

Das Gericht ist fertig, wenn sich eine goldbraune Kruste gebildet hat.

Tipp: Es empfiehlt sich, nicht so eine tiefe Form zu benutzen, da sich sonst oben drauf schon eine Kruste gebildet hat, aber unten der Kartoffelteil noch nicht gar ist.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
28.06.06 afejza

Lachsfilet mit Kartoffel-Käsekruste M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln

Salz

200 g Sahne-Schmelzkäse

600 g Lachsfilet

Pfeffer, aus der Mühle

Muskat, gerieben

500 g Blattspinat

1 Zwiebel(n)

Butter

Kartoffeln schälen in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser weich kochen, abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit der Hälfte des Schmelzkäses glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken (evtl. noch mit etwas Milch vermengen, sollte das Püree zu fest sein). Den Spinat verlesen und waschen (oder TK Spinat auftauen.) Feingehackte Zwiebel in der Butter glasig dünsten und den Spinat dazugeben ca. 5 Min. garen. Den restlichen Schmelzkäse dazu geben und ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nun den Spinat in eine Auflaufform geben. Den Lachs abspülen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und auf den Spinat legen. Das Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ auf den Lachs spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C 15 Minuten goldbraun backen lassen. Super für Gäste, da auch die Optik toll ist. Grüner Spinat, rosa Lachs und gelber Kartoffelpüree mit gebräunter Kruste.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

18.03.02 monika_m

Lachsfilet mit Püreehaube 1 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln

1 kg Lauch

Salz und Pfeffer

750 g Lachsfilet, ohne Haut, am Stück

2 El Zitronensaft

150 ml Milch

7 El Butter

1 Ei(er)

1 Eigelb

2 Ei Mehl
3 Tl Meerrettich, gerieben
7 Tomate(n), klein

2 Ei Käse (Gouda), gerieben

1 Ei Sahne

evtl. Kräuter, zum Garnieren
Muskat

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in ca. 20 min. in Salzwasser gar kochen. In der Zwischenzeit den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Lachsfilet in 8 Streifen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen und mit Milch, 2 Ei Butter, 1 Ei, Meerrettich und Mehl gut verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Lachsstreifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. In Wellenform auf die Lachsstreifen spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 175°C, Gas: Stufe 3) 20-25 min. backen.

In der Zwischenzeit die Tomaten putzen, kreuzweise einritzen, salzen, pfeffern, Käse auf die Tomaten streuen und 1 Ei Butter in Flöckchen darauf verteilen. Lauchringe in 4 Ei Butter ca. 8-10 min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eigelb mit Sahne verquirlen und nach der Hälfte der Backzeit auf das Kartoffelpüree streichen. Die vorbereiteten Tomaten mit auf das Backblech geben und bis zum Ende mitgaren. Lachs mit Lauchgemüse und Tomaten auf Tellern anrichten, mit Kräutern garnieren.

Brennwert p. P.: 550

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

12.02.06 Hobbykoechin

Lachssteaks mit Rosmarin - Kartoffeln

laktosefrei

Zutaten für 4 Portionen

800 g Lachssteak (alternativ Lachsfilet)

8 Zitrone(n)
500 g Kartoffeln
Olivenöl

Rosmarin, frisch
Salz
Pfeffer
Muskat
evtl. Kräuter italienische Art

Zubereitung

Kartoffeln in ca. 4 x 4 cm kleine Stücke schneiden. Ein Backblech dünn mit Olivenöl begießen und Kartoffelstücke darauf legen. Anschließend Rosmarinnadeln über und auch zwischen die Kartoffeln streuen. Ein wenig Olivenöl darüber träufeln und in den auf 200° Grad vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 20 Minuten von einer Seite backen, dann wenden. Evtl. dabei nochmals mit Olivenöl beträufeln, so dass sie nicht anbacken und schon mit ein wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Inzwischen die Zitronen auspressen. Die Lachssteaks auf einem zweiten Backblech auslegen und mit dem Zitronensaft übergießen (Würzen ist nicht nötig, denn dies kann jeder selbst anschließend beim Essen machen und der Lachs schmeckt auch nur mit Zitronensaft hervorragend).

Ungefähr 30 Minuten, nachdem die Kartoffeln in den Backofen geschoben worden sind, das Backblech mit dem Lachs dazuschieben (diejenigen, die nicht über einen Umluftherd verfügen sollten die Kartoffeln rausnehmen. Diese bei ca. 1/4 der Hitze in der geschlossenen Pfanne weitergaren lassen).

Je nach Dicke der Lachssteaks ca. 20 - 30 Minuten den Fisch backen lassen und anschließend alles sofort servieren.

Wer möchte, kann die Lachssteaks mit Salz, Pfeffer und/oder italienischen Kräutern würzen.

Dieses Gericht ist besonders geeignet für Menschen mit Laktose-Intoleranz.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
23.02.06 AndyUTG

Mini - Ofenkartoffeln mit Lachstatar M

Zutaten für 10 Portionen
30 kleine Kartoffeln (ca. 1, 25 kg)
200 g Lachsfilet, frisch (ohne Haut)
150 g Lachs, geräuchert, (ohne Haut)
150 g Salatgurke(n)
75 g Zwiebel(n)
½ Bund Dill

1 Ei Senf (Dijonsenf), grob
1 Ei Öl
1 TL Zitronensaft

75 g Crème fraîche

Zubereitung

Die Kartoffeln sehr gründlich waschen, abtropfen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 30 Min. bei 180 Grad) 45 Min. auf der 2. Einschubleiste von unten backen, dann kalt werden lassen. Die restlichen Gräten aus dem Lachsfilet herausziehen und das Filet in 3 mm kleine Würfel schneiden. Den Räucherlachs ebenfalls würfeln. Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in 3 mm kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel pellen, sehr fein würfeln und in einem Sieb kurz kalt abspülen. Einen Dillzweig zum Garnieren beiseite legen, den restlichen Dill fein hacken.

Senf, Öl und Dill in einer Schüssel mischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Lachs, Gurke und Zwiebeln unterheben und 20 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die abgekühlten Kartoffeln auf einer Seite der Länge nach einschneiden. Das Tatar auf den Kartoffeln verteilen, mit einem Klacks Crème fraîche und etwas Dill garnieren und auf einer Platte anrichten.

Brennwert p. P.: 52

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

06.03.02 RS10

Ofenkartoffeln mit Sushi

Zutaten für 4 Portionen

4 Kartoffeln (à 180 g)

2 Limette(n)

1 Ei Öl

1 Chilischote(n), rot

220 g Lachsfilet

40 g Ingwer, japanisch, rosa

Sojasauce

Ingwer, eingelegt

Zubereitung

Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten. 4 Stücke Alufolie mit Öl bepinseln und die Kartoffeln einzeln darin einwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 200 Grad) auf dem Rost auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde backen.

Das Lachsfilet, wenn nötig, entgräten und in 24 schmale Streifen schneiden. Den Ingwer in feine Streifen schneiden. Limettenschale fein abreiben, den Saft einer Limette auspressen, die andere Limette anderweitig verwenden. Die Chilischote fein würfeln.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und die Folie entfernen. Dann längs in 3 gleich dicke Scheiben schneiden. Von jeder Kartoffel die untere Scheibe mit 3 Scheiben Lachs belegen, den Lachs mit etwas Limettensaft beträufeln und mit Ingwerscheiben, Chiliwürfeln und Limettenschale beträufeln. Die mittlere Kartoffelscheibe darauf legen. Nochmals mit 3 Scheiben Lachs, Limettensaft, Ingwerstreifen, Chili und Limettenschale belegen und mit der dritten Kartoffelscheibe bedecken.

Die Kartoffel Sushi mit Sojasauce und eingelegtem japanischem Ingwer servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

06.06.05 Dragonfly-Lady

Lachs Backofen Mehlwaren

Brokkoli - Lachs - Quiche 4 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

250 g Mehl

120 g Butter

1 TI Salz

4 Ei Wasser

375 g Lachs, (TK ist okay)

500 g Brokkoli, in Röschen (TK)

4 Ei(er)

150 g Frischkäse

250 g Schmand

Salz und Pfeffer

Aus Mehl, Butter, Salz und Wasser einen glatten Teig kneten und etwa 30 min. kühl stellen.

Brokkoliröschen in kochendem Wasser ca. 5 min. ziehen und dann abkühlen lassen. Lachs in schmale Streifen schneiden.

Eier mit Frischkäse und Schmand verquirlen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Teig ausrollen und eine gefettete Quicheform damit auslegen, Rand fest andrücken, den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Brokkoliröschen und Lachs auf dem Teig verteilen und Frischkäsemischung darüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 35-40 min. backen und anschließend noch 10 min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

08.06.04 FrauMausE

Brokkoli - Lachs Torte 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Mehl

200 g Butter

Salz und Pfeffer, weißer

5 m.-große Ei(er)

650 g Brokkoli

400 g Lachsfilet

2 El Zitronensaft

250 ml Milch

100 g Schlagsahne

Dill, zum Garnieren

Mehl, kalte Butter, 1/2 TL Salz und 1 Ei zum glatten Teig verkneten, zuge-
deckt 30 Min. kalt stellen.

Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser
ca. 8 Minuten garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel (2cm) schneiden. Mit Zitr-
onensaft beträufeln.

Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. 2/3 Teig darauf
ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Rest Teig zu einer
Rolle formen und als ca. 4 cm hohen Rand in die Form drücken.

Milch, Sahne und 4 Eier verquirlen, würzen. Broccoli und Lachs in die Form
füllen. Eiermilch darüber gießen.

Im heißen Backofen (E-Herd 200°, Umluft 175°, Gas Stufe 3) ca. 1 Stunde
backen.

Evtl. mit Dill garnieren.

Dazu passt Meerrettichsahne.

Getränk: gekühlter Weißwein

Der Kuchen schmeckt warm am besten, kann aber auch kalt gegessen
werden. Evtl. in der Mikrowelle wieder kurz erwärmen!

Brennwert p. P.: 330

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.10.04 Friesin

Gemüsekuchen mit Brokkoli - Möhren M

Zutaten für 4 Portionen

1 Port. Teig, Hefeteig für ein Backblech (von ca. 300 gr. Mehl)

500 g Brokkoli

350 g Möhre(n)

2 Zwiebel(n)

2 Becher Frischkäse, körniger

1 Becher Shrimps

1 Becher Lachs - Aufstrich

100 g Käse, geriebenen Emmentaler

Zuerst den Hefeteig bereiten und an einen warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und waschen. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden, dann in einem Ei Butter glasig dünsten.

Nun den Brokkoli in kleine Röschen teilen, den Strunk ebenso wie die Möhren in kleine Stücke, bzw. Scheiben zerteilen. Nun in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, heraus nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Nun den Frischkäse mit den Shrimps und dem Lachsaufstrich verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft herzhaft abschmecken.

Den Hefeteig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit der Frischkäse-Mischung bestreichen, darauf nun die Zwiebel, die Möhren und den Brokkoli verteilen. Mit etwas Salz und Pfeffer (je nach Geschmack) würzen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Das Ganze nun im vorgeheizten Backofen (200 Grad) ca. 30 - 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.03.06 bross

Lachs - Champignon Pizza M

Zutaten für 2 Portionen

375 g Champignons

2 Ei Öl

1 Pck. Pizzateig (32cm, fertigen aus dem Kühlregal)

150 g Crème fraîche

1.5 Ei Meerrettich aus dem Glas

375 g Lachs, geräucherten in Scheiben

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Die Champignons in Scheiben schneiden und im heißen Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abtropfen lassen. Den Pizzateig (bei den fertigen ist das Backpapier praktischerweise schon dabei) in einer Form oder auf dem Backblech entrollen. Crème fraîche und Meerrettich verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen (Schnittlauch dazu schmeckt auch sehr lecker).

1/3 der Creme auf den Boden streichen und die Champignons darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C (bei Umluft reichen erfahrungsgemäß auch 200°) 15 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Lachsscheiben darauf legen und die restliche Meerrettichcreme darüber verteilen und bis zum Ende zu backen.

Sehr lecker finde ich auch, das ganze mit Emmentaler zu bestreuen und anstelle von Lachs einfach gewürfelten, geräucherten Schinken zu nehmen. Hat dann etwas von Flammkuchen.

Brennwert p. P.: 600

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

04.10.04 Ayla

Lachs - Quiche 5 Ei M

(für Springform von ca. 26 cm)

Zutaten für 12 Portionen

200 g Mehl (Weizenmehl)

100 g Butter

1 Ei(er)

2 Ei Milch

1 Prise Salz

300 g Lachs, geräucherter, in dünnen Scheiben

750 g Porree

2 Ei Butter

4 Ei(er)

6 El Crème fraîche

½ TI Salz und Pfeffer, weißer
1 Prise Muskat
1 TI Zitronensaft
Butter, für die Form

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, dem Ei, der Milch und dem Salz einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Alufolie ca. 30 min im Kühlschrank ruhen lassen. Lauch putzen und in breite Ringe schneiden, dann ca. 6 Minuten in der erhitzten Butter dünsten, abkühlen lassen. Lachs in feine Streifen schneiden. Die Eier mit der Creme fraîche verquirlen, Lauch und Lachs untermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Form mit dem Teig auskleiden, Gemüsemischung einfüllen. Backofen auf ca. 200° vorheizen, 30-35 Minuten backen.

Brennwert p. P.: 330

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
21.06.03 elijot324

Lachs, in Salzteighülle gegart 4 Ei

wunderbar zart und saftig!

Zutaten für 4 Portionen

1 Lachs, ca. 1,4 kg (auch tiefgefroren!)

500 g Mehl
500 g Salz

4 Ei(er)

100 g Senf
30 Wacholderbeeren
2 Bund Dill
1 Glas Meerrettich (Sahnemeerrettich)

Aus dem Mehl, 3 Eiern und knapp 200 ml Wasser einen Teig kneten, der die Beschaffenheit von Mürbeteig haben sollte, diesen eingewickelt im Kühlschrank 1-2 Stunden ruhen lassen. Den ausgenommenen Lachs abspülen und trocken tupfen, ev. Kopf und Schwanz abschneiden. Die Wacholderbeeren leicht zerdrücken, mit dem Senf (am besten grober Senf!) verrühren und die Bauchhöhle des Lachses mit einem Drittel dieser Mischung ausstreichen, ein Drittel des Dills hineinlegen. Die Hälfte des Salzteiges auf Backpapier zur einer Platte ausrollen, die etwas größer als

der Fisch ist, darauf das zweite Drittel Senfmischung streichen, das zweite Drittel Dill darauf legen und anschließend hierauf den Lachs. Die Oberseite des Lachses mit der restlichen Senf-Wacholdermischung bestreichen und den restlichen Dill darauf legen. Das letzte Ei verquirlen und den Rand des Teiges mit einem Teil davon bestreichen. Die andere Hälfte des Salzteiges ausrollen und auf den Fisch legen, an den Rändern andrücken, die Oberfläche ebenfalls mit Ei bestreichen. Den Lachs auf dem Backpapier im Backofen bei 230 Grad ca. 30-40 Minuten garen, bis der Teig goldbraun ist. Den oberen Teil der Teighülle aufschneiden und abheben. Der Lachs wird mit dieser Garmethode unglaublich zart und saftig! Am besten passt dazu Sahnemeerrettich und z.B. Chicoreesalat oder Eisbergsalat und Reis.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
29.09.04 thomaspett

Kommentar von suz_holz

Ich nehme an, dass der Teig nicht nur aus Mehl, Eiern und Wasser besteht, sondern dass auch das Salz mit reinkommt. Ich habe Probleme so kleine Lachse zu bekommen, die Fische haben hier meistens 3 kg. Muss ich bei einem 3 kg Fisch etwa die doppelte Menge Teig machen? Braucht man echt so viele Eier, oder kann man da ein bisschen sparen?

18.10.2004 09:54Kommentar von thomaspett

Hallo suz holz,

da habe ich leider tatsächlich vergessen, bei der Teigzubereitung auch das Salz zu erwähnen. Aber es heißt ja "Salzteighülle", so dass der Fehler den meisten Lesern auffallen wird. Ich denke, dass man auch weniger Eier nehmen kann und stattdessen etwas mehr Wasser, Hauptsache ist, dass der Teig die richtige Beschaffenheit hat, also wie Mürbeteig. Bei einem doppelt so schweren Fisch braucht man wahrscheinlich nicht ganz die doppelte Menge Teig, da dürfte die Eineinhalbfache Menge wohl reichen.

Gruß

Thomas

Kommentar von knobi-fan

Habe vergessen zu erwähnen, dass ich keinen Lachs, sondern eine große TK-Lachsforelle von 1 kg Gewicht genommen habe, geht hervorragend!
knobi-fan

[Lachs-Quiche](#) 2 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

200 g Mehl

1 Prise Salz

100 g Butter, kalt

75 ml Wasser

400 g Lachs, geräuchert

1 TI Meerrettich, gerieben

150 g Mascarpone

2 Ei(er)

1 EI Mehl

125 ml Milch

125 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Dill

Zubereitung

Aus dem Mehl, dem Salz, der Butter und dem Wasser einen Mürbteig zubereiten, mindestens 2 Stunden kalt stellen. Dann in die gebutterte Springform geben und nochmals kaltstellen.

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Die Lachsscheiben locker zu Schleifen legen. Nur so viel Meerrettich mit dem Mascarpone verrühren, dass der Käse nicht zu scharf schmeckt.

Den Teigboden mit der Gabel mehrmals einstechen, 1 Ei trennen und den Teigboden mit etwas Eiweiß bestreichen. Den Mascarpone darauf streichen und die Lachs-Schleifen darauf verteilen.

Das restliche Eiweiß und das Eigelb mit dem ganzen Ei verquirlen. Das Mehl mit wenig von der Milch anrühren, mit der übrigen Milch, der Sahne und den Eiern mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Dill waschen, klein schneiden, unter die Eiersahne rühren und diese über den Lachs gießen.

Ca. 30-35 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu rasch bräunt, mit Pergamentpapier abdecken.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

19.06.01 Gisa

Muffins mit Räucherlachs 1 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

300 g Mehl (Weizenmehl)

1 EI Backpulver

1 TI Salz

1 Ei(er)

200 Buttermilch oder Joghurt, mit Wasser verdünnt

100 g Käse (Cottage Cheese)

1 El Petersilie, gehackt

1 El Dill, gehackt

Frischkäse

Lachs (Räucherlachs)

Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen. Mit Buttermilch verschlagenes Ei zur Mischung aus Mehl, Salz und Backpulver geben. Nicht zuviel rühren. Cottage-Cheese und Kräuter einrühren. In die Formen geben und 20 Minuten backen. Auf einem Drahtgitter abkühlen lassen.

Tipp: Zum Servieren einen runden Deckel ausschneiden. Das Loch mit Frischkäse füllen, eine Rosette Räucherlachs darauf legen und den Deckel wieder aufsetzen. Mit frischem Dill garnieren.

Mini-Versionen können als Cocktail-Happen gereicht werden. Große Muffins zum Frühstück mit extra Frischkäse und mehr Lachs reichen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

03.03.05 Honey88

Lachs Backofen Nudeln

Aldi - Nudelauflauf M

Zutaten für 2 Portionen

250 g Nudeln (z.B. kurze Bandnudeln)

1 Zwiebel(n)

1 Pck. Sahne

1 Pck. Käse (Emmentaler), gerieben

1 Pck. Lachs

Gemüsebrühe, flüssig

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Paprikapulver, scharf

Cayennepfeffer

evtl. Knoblauch

Zubereitung

Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Nudeln in Salzwasser gemäß Packungsanweisung al dente kochen und gut abtropfen lassen. Zwiebel würfeln und in etwas Olivenöl anbraten, bis sie glasig ist. Wer mag, kann gerne auch noch Knoblauch dazu geben. Dann mit Sahne sowie Gemüsebrühe ablöschen und mit den Gewürzen (Salz, Pfeffer, Paprika und Cayennepfeffer) pikant abschmecken.

Den Lachs in mundgerechte Stücke schneiden. Im leeren Nudelkochtopf nun die Nudeln mit der Zwiebel-Sahnesoße, dem Lachs und ca. einem Drittel des geriebenen Käses vermischen und in eine ungefettete Auflaufform füllen. Für ca. 10 Minuten in den Ofen geben. Dann mit dem restlichen Käse bestreuen und ungefähr weitere 10 Minuten überbacken (wenn man es so lange aushält).

Alternativ zum Lachs kann man diesen Nudelaufbau auch mit Krabben oder Gemüse (z.B. frischen Pilzen, Spinat, Mangold) oder auch ganz pur, nur mit Sahnesoße machen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

21.12.04 Angel_25

Austernpilz - Lachs - Lasagne 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Lachsfilet

1 Zitrone(n), den Saft

1 El Worcestershiresauce

wenig Cayennepfeffer

400 g Austernpilze

3 Frühlingszwiebel(n)

1 El Öl (Olivenöl)

Salz und Pfeffer

250 g Lasagneplatte(n), grüne, ohne Vorkochen

Für den Guss:

2.5 dl Sauerhalbrahm

180 g Crème fraîche

1.5 dl Wein, weiß

3 Ei(er)

50 g Parmesan, gerieben

Salz und Pfeffer

Lachs evtl. enthäuten, dann in 1 cm breite Streifen schneiden und auf eine Platte legen. Zitronensaft, Worcestershire-Sauce und etwas Cayennepfeffer über den Fisch geben und kurz ziehen lassen. Pilz putzen und in grobe Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln mit dem Kraut in Ringe schneiden, in 1 El Olivenöl kurz andämpfen. Pilze zufügen und alles unter Rühren einige Minuten dämpfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen. Lasagneform mit etwas Öl ausstreichen.

Alle Zutaten für den Guss verrühren und diesen mit Pfeffer und Salz würzen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Zuerst ein Drittel der Pilze in die Form geben. Lachstranchen abtropfen lassen, leicht salzen, dann ein Drittel davon auf die Pilze verteilen und mit einer Schicht Lasagneblätter bedecken, etwas Guss darüber gießen. Wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind (zuoberst sollten Lasagneblätter sein).

Zum Schluss Parmesan mit restlichen Guss vermischen und diesen zuoberst auf die Lasagne verteilen. Lasagneblätter sollten dabei vollständig bedeckt sein. Form in unteres Ofendrittel schieben und knapp 1 Std. backen.

Dabei während der ersten 40 Min. mit einer Alufolie bedecken und die Lasagne während der letzten 20 Min. unbedeckt bräunen lassen. Lasagne direkt in der Form, zusammen mit einem Salat, servieren.

Brennwert p. P.: 830

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

22.04.03 Lang51

Butternudeln mit Lachs und Mozzarella M

Zutaten für 4 Portionen
375 g Bandnudeln, grüne

500 g Lachsfilet

300 g Mozzarella

6 Tomate(n)

Basilikum, frisches

2 El Olivenöl

4 El Parmesan, geriebenen

Salz und Pfeffer

500 Becher Crème fraîche

500 Becher Sahne

Butter

Zubereitung

Die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen und gut abtropfen lassen. Lachsfilet abwaschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mozzarella ebenfalls in Würfel schneiden. Die Tomaten enthäuten, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Das Basilikum in feine Streifen schneiden. Die heißen Nudeln in einer Schüssel mit Olivenöl, Lachs, Mozzarella, Tomaten, Parmesankäse und dem Basilikum gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Nudel-Fisch-Masse darin verteilen. Creme fraiche mit Sahne verrühren und über die Masse verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-10 Minuten bei 250°C überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.12.03 Sanne2012

Cannelloni mit Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck. Lachs, (TK)

1 Becher Frischkäse mit Kräutern

1 Becher Crème fraiche

½ Bund Petersilie

½ Bund Dill

1 Pck. Teig (Nudelteig, roh)

1 Becher Sahne

200 ml Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

Parmesan, gerieben

Zubereitung

Den Kräuterfrischkäse mit Creme fraiche und den Kräutern vermischen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Den Lachs der Länge nach in Streifen schneiden (vorher kurz antauen lassen).

Nun den Nudelteig ausrollen und einmal der Länge nach durchschneiden, dann in ca. 10-12 cm lange Stücke teilen. Die Frischkäsemischung auf die Nudelplatten streichen und den Lachstreifen darauf setzen. Dann den Nudelteig zu Cannelloni einrollen und in die gefettete Auflaufform setzen. Die Sahne und die Gemüsebrühe kurz aufkochen und über die Cannelloni gießen. Die Cannelloni sollten fast bedeckt sein, da der rohe Nudelteig

ziemlich Flüssigkeit aufnimmt. Zum Schluss den geriebenen Parmesan darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen.

Das Rezept lässt sich für Geburtstage o.ä. leicht vorbereiten. Kurz vor dem Essen lediglich den Parmesan überstreuen und backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

10.02.06 Gisa

14.05.2006 09:21Kommentar von Bettal

Wir haben statt der Sahne und der Gemüsebrühe Tomatensauce darübergegossen, und es war total lecker!! Ist nix über geblieben! :-)

Ig Bettina

Grüne Bandnudeln mit Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck. Bandnudeln, grüne

300 ml Sahne

3 Stiel/e Dill

3 Stiel/e Petersilie

200 g Lachs, geräucherten

1 Zwiebel(n)

Salz und Pfeffer, weißen

1.5 El Sahne-Schmelzkäse

200 g Käse (geriebenen Gouda)

Butter

1 Stange/n Lauch

1 Tl Saucenbinder, weiß

Muskat

Zubereitung

Nudeln im Salzwasser bissfest kochen.

Zwiebel in Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten. Lauch dazu geben. Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 1,5 Löffel Sahnekäse dazugeben und umrühren. 4 bis 5 Minuten köcheln lassen. Mit ein bis zwei Tl weißem Soßenbinder die Soße andicken.

Geschnittenen Dill und Petersilie dazugeben. Geräucherten Lach in Streifen schneiden. Nudeln in die Auflaufform geben und mit Lachs mischen, Soße darüber gießen. In den vorgeheizten Backofen bei ca. 200° 15min - dann den geriebenen Käse darüber geben und nochmals für ca. 10min in den Backofen.

Abwechslung: Anstatt Nudeln können auch Kartoffeln genommen werden. Kartoffeln mit Schale kochen, abschrecken, Schale abziehen und in Scheiben schneiden. Scheiben mit Lachs mischen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
11.12.03 cherie7

Lachs - Cannelloni 1 Eiweiß M

Zutaten für 4 Portionen

300 g Lachsfilet

50 g Lachs, geräuchert

1 Eiweiß

100 g Schlagsahne

125 g Crème fraîche

200 g Schmand

2 TL Zitronensaft, frischer

½ Bund Kerbel

½ Bund Petersilie

Salz

Pfeffer, frisch gemahlener schwarzer

1 Prise Cayennepfeffer

20 Cannelloni (ohne Vorkochen)

100 g Parmesan, frisch geriebener

Butter, für die Form

Zubereitung

Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Zusammen mit dem Eiweiß in der Küchenmaschine pürieren. Den Räucherlachs fein würfeln, die Sahne steif schlagen. Beides unter die Lachsfarce mischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Crème fraîche mit dem Schmand verrühren, mit Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, ohne Stiele fein hacken und unter die Schmand -Mischung heben.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Cannelloni mit der Lachsfarce füllen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Die Schmand - Mischung darüber verteilen und mit dem Parmesan bestreuen. Die Form mit Alufolie bedecken.

Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 30 - 35 Minuten backen. Nach 20 Minuten die Alufolie entfernen, damit der Käse bräunen kann.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

21.02.03 Kunzweiler

Lachs - Spinat - Lasagne M

Zutaten für 4 Portionen

600 g Blattspinat, TK, aufgetaut

400 g Lachsfilet

Olivenöl

2 Knoblauchzehe(n)

2 kleine Zwiebel(n)

1 Bund Dill, gehackt

1 Bund Petersilie, gehackt

1 El Kräuter der Provence

3 El Meerrettich (Sahne-Meerrettich)

1 Zitrone(n), den Saft

Salz und Pfeffer

etwas Wein, weiß oder Rosé

3 Becher Schmand

600 ml Milch

12 Lasagneplatte(n)

Pfeffer

Parmesan

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, hacken und in einem Topf in Olivenöl andünsten. Den Spinat dazugeben, salzen und pfeffern und alles 3 Minuten dünsten lassen.

Den Lachs abspülen und trocken tupfen. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. In einer Pfanne anbraten, dabei mit einem Löffel in kleine Stücke zerpfücken. Anschließend dann das ganze mit den Kräutern der Provence würzen und mit einem kräftigen Schuss Wein ablöschen.

Den Schmand mit der Milch, dem Meerrettich, den gehackten Kräutern und 3 El Parmesankäse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken

In der Zwischenzeit könnt Ihr den Backofen auf 200° vorheizen.

Eine rechteckige Auflaufform mit Butter einfetten. Zuerst eine dünne Schicht Schmand-Sauce hinein geben und verstreichen. Dann abwechselnd die Lasagneblätter, den Spinat, den Fisch und die Sauce einschich-

ten. Mit der Sauce aufhören. Wer gerne Nudeln mag, kann immer je 2 Lagen Nudelblätter übereinander legen.
Nach Bedarf noch Käse (Parmesan oder Mozzarella) darüber geben, dann im Backofen 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
26.05.06 Feuermohn

Lachs - Spinat - Lasagne M

Zutaten für 4 Portionen
300 g Bandnudeln, dünne

400 g Lachsfilet, tiefgekühlt
400 g Blattspinat, tiefgekühlt

200 ml Fischfond oder Fischbrühe

200 ml Sahne

200 ml Wein, weiß, trocken

3 Zehe/n Knoblauch
1 Zitrone(n)

200 g Käse (Gouda), gerieben

30 g Margarine
30 g Mehl
20 g Butter
Salz und Pfeffer, weißer
4 Nelken
1 kleine Zwiebel(n)
Muskat

Lachsfilet und Blattspinat auftauen lassen. Lachsfilet mit dem Saft einer Zitrone übergießen, 30 Min. ziehen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Den Blattspinat ausdrücken, klein schneiden und mit dem gewürfelten Knoblauch mischen.

Die Nudeln nach Anweisung kochen und abgießen. Das Mehl in der Margarine anschwitzen lassen und durch Aufgießen von Weißwein, Sahne und Fischfond zu einer Bechamelsonne machen. Anschließend in der Bechamelsonne 15 Minuten lang die mit den Nelken gespickte abgezogene Zwiebel leicht köcheln lassen und wieder herausnehmen. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Eine Auflaufform mit Margarine oder Butter einfetten. Lagenweise Nudeln - Lachs - Spinat einfüllen und mit einer Nudelschicht abschließen. Jede Nudelschicht mit Bechamelsonne begießen. Lachs und Spinatschichten leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lasagne mit Käse bestreuen und Butterflöckchen darauf vertei-

len. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten auf der zweiten Einschubhöhe von unten überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

13.05.02 steini03

Kommentar von Stephanie79

Tolles Rezept, schmeckt fantastisch!

Ich habe anstatt der Nudeln auch Lasagneplatten verwendet. Für die Bechamelsauce habe ich dann ungefähr die 1,5 - 2fache Menge verwendet, um die fehlende Flüssigkeit der gekochten Nudeln auszugleichen. Außerdem habe ich die Temperatur auf 170°C reduziert, und die Lasagne 40min gebacken.

Lachs im Lasagneblatt M F 3

Zutaten für 2 Portionen

300 g Blattspinat (TK)

1 kleine Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

Salz und Pfeffer

4 Lasagneplatte(n), ohne Vorkochen

2 Port. Lachsfilet (à 125 g)

100 g Frischkäse

200 g Sahne

100 ml Milch

Zitronensaft

Spinat auftauen lassen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Knoblauchzehe schälen. Zwiebel in einer Pfanne mit Öl andünsten. Blattspinat zugeben und mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch würzen. Alles in eine flache Auflaufform geben. Die Hälfte der Lasagneplatten auf den Blattspinat legen und leicht hineindrücken. Lachsfilets waschen, trocken tupfen, auf den Lasagneplatten verteilen, mit den restlichen Lasagneplatten belegen und andrücken.

Frischkäse mit Sahne und Milch glatt rühren. Dill und Petersilie dazugeben. Mit etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz pikant abschmecken und über die Lasagne gießen. Alle Lasagneplatten müssen mit Sauce bedeckt sein.

Im Backofen bei 200°C (Umluft 170°C) ca. 30 Minuten garen. Mit Dill und ein paar Zitronenscheiben garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
18.01.06 Schlaubi

Lachs im Spinatbettchen 1 Ei

Zutaten für 4 Portionen
4 Platte/n Blätterteig, TK, angetaut
300 g Blattspinat, TK
Muskat
Salz und Pfeffer
4 Zehe/n Knoblauch

3 Stück Lachs, TK (à 125 Gramm)
etwas Zitronensaft

1 Ei(er)

Den Lachs auftauen, abspülen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kurz marinieren.

Den TK-Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kurz in einem Topf erhitzen. Abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen hineinpressen, unterrühren.

Die aufgetauten Blätterteigplatten mit den kurzen Seiten nach unten nebeneinander legen, so dass die Kanten leicht überlappen und eine lange Fläche entsteht, nun ausrollen.

Die Blattspinatmasse zu zwei Dritteln auf dem Blätterteig mittig verteilen.

Die Lachsfilets drauf legen und mit dem restlichen Blattspinat belegen.

Den Blätterteig wie einen Strudel zusammenklappen, an den Rändern mit Eigelb verkleben. Die Außenseite des Blätterteigs mit Eiweiß bepinseln.

In den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) ca. 25 - 30 Minuten backen.

Wer eine Soße dazu möchte - Sauce Bearnaise passt ausgezeichnet.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
14.10.02 maike0375

Lachsauflauf a la Aldi M

Nudeltaschen mit Lachsfüllung und Lachs überbacken

Zutaten für 4 Portionen
2 Pkt. Nudeln (Nudeltaschen mit Lachsfüllung)

1 Pkt. Lachs (TK)

1 m.-große Zwiebel(n)
2 Zehe/n Knoblauch

1 Dose Tomate(n), geschält
250 g Tomate(n), passiert

400 g Sahne (H)

Salz und Pfeffer
Zucker
Olivenöl

1 Pkt. Käse (geriebener Emmentaler)

Zubereitung

Lachs auftauen lassen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl anbraten. Geschälte und passierte Tomaten hinzufügen mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit Deckel bei niedriger Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Sahne hinzufügen. In einer Auflaufform die frischen Nudeltaschen und die Lachswürfel verteilen. Die Tomaten-Sahne-Soße darüber gießen und den Käse darüber streuen. Bei ca. 110 Grad im Backofen 30 Minuten überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
06.01.06 tarantula72

Lachslasagne M

Zutaten für 4 Portionen
300 g Lasagneplatte(n), vorgegarte oder
800 g Spinat, gefrorener

500 g Lachs, gefrorener

150 g Käse (geriebener Gouda)

50 g Butter
2 Ei Mehl

¼ Liter Milch

1/8 Liter Brühe, (Würfel)

200 g süße Sahne

75 g Parmesan, geriebener

Pfeffer
Muskat

Den Spinat 5 Minuten vorgaren und auspressen (muss ganz trocken sein!), und würzen. Den Lachs etwas auftauen lassen, in kleinere Stücke schneiden mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Bechamelsoße wird die Butter im Topf erhitzt dass Mehl verrührt und mit der Milch aufgegossen. Die Brühe dazu und 5 Minuten kochen lassen. Danach die Sahne dazurühren und nochmals aufkochen lassen. Schließlich den Parmesan hinzufügen und mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Jetzt alles abwechseln in eine feuerfeste Form schichten; zuerst die Soße, dann Lasagneblätter, Soße, Spinat, Lachs, Käse, Lasagneblätter, usw. Letzte Schicht ist Soße. Butterflöckchen darauf und bei 200 Grad 45 Minuten in den Backofen!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
19.06.05 Elsch

Lachslasagne mit Limonensauce M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Lachsfilet (Wildlachsfilet)

1 gr. Dose/n Sauerkraut (Ananaskraut)

200 g Lasagneplatte(n)

6 Schalotte(n)

2 Zehe/n Knoblauch

125 ml Milch

125 ml Sahne

2 Ei Mehl

2 Limone(n)

Butter

Pfeffer

Salz

Zucker

Zubereitung

Vier klein gehackte Schalotten und die Knoblauchzehen in Butter anschwitzen. Sauerkraut zufügen und 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Lachs in Scheiben schneiden. Zwei klein gehackte Schalotten in 1 Ei Butter andünsten. Das Mehl einrühren, Milch und Sahne dazu gießen und 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Mit Pfeffer, Salz, Limonensaft und Zucker abschmecken.

Lasagneblätter, Kraut, Lachs und Sauce abwechselnd in eine Auflaufform schichten, mit Lasagneblatt und Sauce abschließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 30-40 Minuten backen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
16.02.06 Schrat

Lachsmaultaschen 2 Eigelb M

Maultaschen, wies sie wenige kennen

Zutaten für 4 Portionen
1 Pck. Maultaschen - Teig
250 g Blattspinat

200 g Lachsfilet

1/8 Liter Sahne

2 Liter Gemüsebrühe, Bio

1 Ei Pernod

1 Bund Petersilie
Koriander

2 Eigelb

Salz und Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Zubereitung

Die Zutaten (nicht der Teig), besonders der Fisch, sollten sehr kalt sein. Den Lachs in Streifen schneiden, Spinat, Petersilie (ohne Stiele), 1 TL Bio-brühe, Koriander und etwas Salz in den Cutter (der Zauberstab geht notfalls auch) geben und so lange laufen lassen, bis alles zerkleinert ist.

Die Sahne dazu gießen, Pernod dazu geben und mit Pfeffer abschmecken. Die Maschine so lange laufen lassen, bis der Inhalt glatt glänzt. Achtung: den Cutter, wegen der Wärmeentwicklung nicht zu lange laufen lassen - Gerinnungsgefahr. Es können ruhig einige gröbere Stücke in der Masse bleiben.

Die Masse sollte gut streichfähig sein. Ist die Masse zu dick, mit etwas Sahne strecken - ist sie zu dünn, den Cutter etwas länger laufen lassen. Den Teig auslegen, an den Rändern mit Eigelb bestreichen und die Masse dünn auf dem Teig verteilen. Den Teig flach (2-3 Finge breit) mehrfach zusammenschlagen. Den Rand sauber andrücken. Mit dem Stiel eines Kochlöffels die Größe der Maultaschen fixieren und mit dem Messer die fixierten Stellen trennen.

Die Maultaschen werden nun in der Gemüsebrühe ca. 20 Minuten gedünstet.

Servieren kann man die Maultaschen auf verschiedene Art:

- der Schwabe isst die Maultaschen mit einem guten Kartoffelsalat in der Brühe (wie eine Suppe)
- angebraten und mit Ei überzogen schmecken die Reste auch am nächsten Tag noch hervorragend.

- Kenner belegen die fertigen Maultaschen mit einer Tomatenscheibe und einem guten leichten Käse (der Geschmack des Fisches sollte erhalten bleiben) und überbacken das Ganze im Backofen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

11.10.04 orgapeg

Nudelauflauf mit Spinat und Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln

1 Pck. Spinat, tiefkühl

1 Pck. Lachs, tiefkühl

3 Becher Schmand

1 Becher süße Sahne

200 g Käse, geraspelt

Gemüsebrühe

Zitrone(n)

Pfeffer

Salz

Zubereitung

Nudeln vorkochen, in eine Auflaufform die Hälfte der Nudeln einfüllen. Danach den Spinat drüber verteilen. Jetzt die restlichen Nudeln einfüllen. Den Lachs in Scheiben schneiden und über die Nudeln geben. (Am besten solange der Lachs gefroren ist, dann lässt er sich besser schneiden) Anschließend die Soße drüber geben. Mit dem geraspelten Käse bestreuen und bei 200° für ca. 35 Min. in den Backofen. Schmeckt super und man kann das Gericht schon nachmittags vorbereiten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.12.02 queeny

Nudeln mit Lachs M

Zutaten für 14 Portionen

6 Pkt. Lachs, tiefgekühlt

1000 g Nudeln (Band-)

8 Pkt. Mozzarella

½ Liter Sahne

Kräuter, frisch
8 Zehe/n Knoblauch
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Aufgetauten Lachs in einer Pfanne mit den Kräutern und den geschälten, gepressten Knoblauchzehen anbraten, dabei den Lachs mit der Gabel etwas zerdrücken. Mit etwas Sahne ablöschen, salzen und pfeffern. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Bräter fetten, und nun schichten: Nudeln, Lachs, Mozzarella, Nudeln, Lachs, Nudeln und die oberste Schicht Mozzarella. Restliche Sahne darübergießen und die oberste Schicht noch einmal ein wenig salzen/pfeffern. In den Backofen auf der mittleren Schiene bei 180-200 Grad etwa 20-30 min. überbacken, bis die obere Schicht goldgelb ist. Wer möchte kann auch zusätzlich noch Blattspinat mit etwas Sahne aufkochen und am Ende der Garzeit darunter heben, oder direkt von Anfang an mit einschichten (dann ohne zusätzliche Sahne)
Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
24.03.01 Jack

Spinat - Lachs - Lasagne I M

Zutaten für 2 Portionen
1 Pck. Spinat (TK)

200 g Lachsfilet (TK)
4 Lasagneplatte(n)

1 Becher Crème fraiche

100 g Käse, gerieben

Salz
Pfeffer
Gewürze, nach Wahl

Spinat in einen Topf geben und bei schwacher Hitze auftauen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Wahl abschmecken. Den Lachs nur leicht antauen lassen, dann in Stücke schneiden. Unterste Schicht der Lasagneform mit Lasagneplatten belegen, sodass der Boden bedeckt ist. Dann Lachs und Spinat draufgeben, fortführen, bis die Form fast voll ist. Letzte

Schicht sollte eine Lasagneplatte sein. Auf dieser dann die Creme fraiche verteilen, Käse drüberstreuen und für 40-50 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
14.04.05 Philosophin

Spinat - Lachs - Lasagne II M

Zutaten für 4 Portionen

1 Pkt. Lasagneplatte(n), ohne Vorkochen
500 g Blattspinat

600 g Lachsfilet

2 Zwiebel(n)

Salz

Pfeffer

80 g Butter

80 g Mehl

1 Liter Milch

8 El Zitronensaft

200 g Parmesan, gerieben

1 Kugel/n Mozzarella, gewürfelt

Den Spinat putzen, waschen, etwa zwei Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Vorsichtig die Haut vom Lachs entfernen, den Fisch kurz abspülen und trocken tupfen.

Für die Bechamelsauce die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in heißem Fett glasig dünsten. Das Mehl dazugeben und anschwitzen. Unter Rühren mit der Milch ablöschen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Eine feuerfeste Form einfetten. Die Lasagneplatten, den Spinat, den Lachs, den gewürfelten Mozzarella, etwas Parmesan und die Bechamelsauce abwechselnd einschichten. Die oberste Schicht mit Sauce übergießen und mit Parmesan bestreuen. Die Lasagne im Ofen für etwa vierzig Minuten bei 180°C goldbraun überbacken.

Brennwert p. P.: 587

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
25.10.04 spatz-nbg

Überbackener Lachs Ei M

Zutaten für 3 Portionen

750 g Brokkoli

250 g Bandnudeln

Salz und Pfeffer

380 g Lachsfilet

Zitronensaft

1 Pck. Sauce Bearnaise

100 ml Sahne

Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Nudeln und Brokkoli in kochendes Salzwasser geben und ca. 8 Minuten garen, anschließend abtropfen lassen. Inzwischen den Lachs waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudel-Brokkoli-Mischung in eine feuerfeste Form füllen, Lachsstücke darauf legen. Sauce Bearnaise und Sahne verrühren und darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 12 Minuten überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

31.01.06 malakan-fisch

Lachs Dünsten Alkohol

Canapes la Amiral mit Garnelen 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

200 g Garnele(n), ohne Schale

1 TI Olivenöl

8 Blätter Basilikum

1 Bund Frühlingszwiebel(n)

Knoblauch, nach Geschmack

2 cl Weinbrand

125 g Doppelrahmfrischkäse

1 Tomate(n), (entkernt, gehäutet, gewürfelt)

Jodsalz

1 Ei Lachs - Kaviar

3 Ei(er), (gekocht)

12 Sardellenfilet(s)

Dill
12 Scheibe/n Baguette, (schräg geschnitten)
Salat der Saison
2 El Essig (Apfelessig)
1 El Öl
2 El Zucker
Pfeffer, weißer

Zubereitung

Frühlingslauch in Scheiben schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Die Garnelen dazu geben und mitdünsten. Fein gehackten Knoblauch, fein geschnittenen Basilikum sowie die Tomatenwürfel dazu geben. Mit Weinbrand ablöschen und einkochen lassen. Diese Masse pürieren, abkühlen lassen und mit dem Frischkäse zu einer streichfähigen Masse verarbeiten. Mit Jodsalz und weißem Pfeffer abschmecken.

Baguettescheiben toasten und mit der Masse großzügig bestreichen. Als Garnitur je ein paar Scheiben Ei, einen mit Lachskaviar gefüllten Sardellenring und einen kleinen Dillzweig darauf setzen. Aus Essig, Öl, Jodsalz, Zucker und Pfeffer einen Dressing herstellen. Die Blattsalate damit marinieren und auf die Teller bouquetartig anrichten. Je 3 Canapes dazu setzen und servieren.

Schmeckt sehr lecker, ist weniger Arbeit, als es scheint.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
21.08.04 tiggerblue78

Fenchelsuppe mit Pernod und Lachsstreifen M

Zutaten für 4 Portionen
700 g Fenchel (Knollen)
100 g Petersilie (Wurzeln)
100 g Zwiebel(n)
80 g Butter
 $\frac{3}{4}$ Liter Fischfond (aus dem Glas)
1 El Fenchelsamen

1/8 Liter Sahne

6 cl Schnaps (Pernod)

200 g Creme fraiche

Salz und Pfeffer

Lachs, in Streifen

Zubereitung

Fenchelgrün abzupfen, beiseite stellen. Knollen waschen, halbieren, Strunk rausschneiden, Fenchel klein würfeln. Petersilienwurzel u. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Beides im Topf mit der geschmolzenen Butter glasig dünsten. Fischfond, Fenchelwürfel und -samen zugeben. Nach ca. 12 Minuten Kochzeit Sahne, Pernod und Creme fraiche einrühren, weitere 10 Min. köcheln lassen. Einige Fenchelwürfel rausnehmen, beiseite stellen. Suppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Suppe aufkochen, mit Fenchelgrün, Salz, Pfeffer würzen. Fenchelstücke und Lachsstreifen zugeben und in der Suppe erwärmen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
02.04.03 jbaer

Gebackene Lachsküchlein mit 1 Ei M

Chilisauce

Zutaten für 4 Portionen

400 g Lachsfilet

2 Scheibe/n Weißbrot

1 Ei(er)

1 El Koriander, frisch, gehackt
Salz und Pfeffer, frisch gemahlener

Für die Sauce:

½ Zwiebel(n)

½ Glas Wein, weiß

1 El Tomate(n) - Püree

2 El Schmand

6 Kirschtomate(n)

1 El Olivenöl

1 El Schnittlauch, frisch, gehackt

1 Chilischote(n), rot

Zubereitung

Den Lachs grob in Würfel schneiden, das Toastbrot zerpuffen, die Zwiebel fein hacken, die Tomaten vierteln, die Chilischote entkernen und fein hacken. Währenddessen den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Lachs, Weißbrot, Ei, Kräuter mit einer Prise Salz und Pfeffer in der Mouli- nette fein pürieren. Aus der Masse vier runde Küchlein formen und auf das Backblech legen. Im Ofen 8-10 Minuten backen.

Währenddessen die Chilisauce bereiten: Die Zwiebeln und die gehackte Chili im Olivenöl weich dünsten, restliche Zutaten dazugeben und vier Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die Fischküchlein auf vorgewärmten Tellern mit etwas Weißbrot servieren. Dazu passt ein ausgezeichnetes Rosewein.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.09.04 Drumboy

Lachs auf Gemüsebett M

Zutaten für 2 Portionen

1 Möhre(n)

1 Stange/n Lauch

1 Tasse Gemüsebrühe

1 Tasse Wein, weiß

½ Schmelzkäse - Ecke (Kräuter)

2 EI Creme fraiche

250 g Lachsfilet, (gefroren)

Zubereitung

Möhre und Lauch putzen und in 1-2 cm Scheiben schneiden. Im Topf mit der Brühe, dem Schmelzkäse aufkochen. Hitze runter schalten. Creme fraiche darunter rühren, das Lachsfilet auf das Gemüsebett legen und ca. 15 Min bei geringer Hitze dünsten.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

05.05.06 webgoddess

Lachs auf Lauchsauce M

Zutaten für 2 Portionen

500 g Lauch

4 EI Butter

100 ml Wein, weiß, trockener

100 g Creme fraiche

1 Zehe/n Knoblauch

2 Lachsfilet je ca. 400 g

½ Zitrone(n), der Saft davon

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch klein hacken. Den Lauch mit der Hälfte der Butter andünsten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Wein dazugießen und halb verdunsten lassen. Creme fraiche einrühren und ebenfalls etwa 8 Min. dünsten. Salzen und pfeffern.

Den Lachs kalt abspülen, abtupfen und mit dem Saft der halben Zitrone beträufeln. Den Lachs in der restlichen Butter beidseitig etwa 6 bis 8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Lauchsauce anrichten.

Sofort servieren.

Brennwert p. P.: 850

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.05.06 hammerjo

Lachs mit Kräutersoße M

Zutaten für 4 Portionen

4 Scheibe/n Lachs

4 El Zitronensaft

Salz und Pfeffer, weißer

40 g Butter

125 ml Wein, weiß

Für die Sauce:

60 g Zwiebel(n), fein gehackt

125 ml Suppe vom Rind

125 ml Wein, weiß

125 ml Sahne

1 El Kerbel, fein gehackt

1 El Estragon, fein gehackt

1 El Zitronenmelisse, fein gehackt

Salz

2 El Sahne, geschlagen

Zubereitung

Lachs mit Zitronensaft beträufeln, 10 Minuten ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter erhitzen, den Lachs darin anbraten, mit Weißwein

aufgießen und ca. 12 Minuten dünsten lassen. Den Lachs anrichten mit Kräutersoße übergießen.

Für die Kräutersoße: Zwiebeln mit Suppe aufgießen und bis zur Hälfte einkochen lassen, mit Sahne und Wein aufgießen, kurz durchkochen, die Soße mixen oder passieren, Gewürze und Kräuter beimengen. Vor dem Anrichten geschlagene Sahne unterziehen.

Dazu passt Wildreis, Naturreis oder Weißbrot

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

19.02.03 Whooly

Lachsfilet in Weißweinsauce M

Zutaten für 4 Portionen

1 Stange/n Lauch

1 Zwiebel(n)

½ Bund Dill

4 Ei Butter

100 ml Wein, weiß

2 Lorbeerblätter

Salz und Pfeffer

600 g Lachsfilet ohne Haut

300 g Schlagsahne

Zubereitung

Lauchstange putzen, längs halbieren, dann waschen und schräg in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Dill abbrausen, Spitzen abzupfen, beiseite legen, zarte Stängel grob hacken.

2 Ei Butter in einem breiten Topf erhitzen. Zwiebel und gehackte Dillstängel andünsten. Mit Wein ablöschen, Lorbeer zufügen. In einem zweiten Topf Lauch in der restlichen Butter etwa 5 Minuten dünsten, salzen und pfeffern.

Lachs abbrausen, trockentupfen, in 4 gleich große Streifen schneiden. In den heißen Sud legen und zugedeckt bei kleiner Hitze 4-5 Minuten dünsten. Danach herausheben, warm stellen.

Lorbeer entfernen, Sahne in den Sud geben, etwa 5 Minuten sämig einkochen lassen. Lauchgemüse hinzugeben und alles pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Lachs servieren.

Dazu passt Reis.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.05.06 kleineSchildy

Lachsfilet mit Kressesauce M

Zutaten für 2 Portionen

2 Lachsfilet

2 kleine Schalotte(n)

1 Glas Wein, weiß, trocken

2 EI Creme fraiche

Salz

Pfeffer, weiß

1 Spritzer Zitronensaft

1 EI Butter

1 Kästchen Kresse

Zubereitung

Die Schalotten in der Butter 5 Minuten andünsten. Dann den Lachs dazugeben und von beiden Seiten ca. 2 Minuten leicht anbraten. Dann den Weißwein dazugeben und einmal aufwallen lassen. Deckel drauf und 10 Minuten bei kleiner Temperatur dünsten. Danach den Lachs herausnehmen und warm halten. Creme Fraiche dazugeben, etwas einkochen lassen, salzen, pfeffern, mit Zitronensaft abschmecken. Den Lachs wieder kurz in der Sauce wenden und mit der Kresse bestreut servieren. Dazu Reis und ein grüner Salat mit Sahne-Zitronensauce

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

24.06.03 barcelona2002

Lachsmousse mit glasiertem M

Fenchel und Anis - Limonen - Schaum

Zutaten für 4 Portionen

250 g Lachs

150 g Fischfilet, feines (Scholle etc.)

100 g Spinat

2 Knolle/n Fenchel

2 Anis (Sternanis)

2 Limette(n)

50 ml Sahne

1 Zitrone(n)

50 g Butter

3 Ei Sahne, geschlagen

50 ml Schnaps (Ricard)

50 ml Wermut (Noilly Prat)

50 ml Fischbrühe oder Gemüsebrühe

Puderzucker

Zubereitung

Den Spinat putzen und waschen, in einen Topf geben und die Hitze anmachen. Einen Deckel draufgeben und warten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Das dauert nur wenige Sekunden. Sofort von der Hitze nehmen und abtropfen lassen.

Eine Klarsichtfolie vor eine Terrinenform (750 ml) legen, so dass sie genauso breit wie die Form ist.

Die Spinatblätter auf der Folie ausbreiten.

Die Fischfilets auf die Spinatblätter legen, evtl. stellenweise mit einem Messer begradigen. Die Reste zur Seite legen. Die Filets vorsichtig salzen. Den Lachs leicht angefroren in Stücke schneiden und in die Küchenmaschine geben, salzen und etwas Zitronenschale dazu geben. Die Küchenmaschine einschalten und eiskalte Sahne langsam dazu geben, hin und wieder die Masse überprüfen. Sie darf nicht zu dünnflüssig werden.

Die Folie mit dem Spinat und den Filets in die Form legen, so dass die Außenwände der Form bedeckt sind, mit der Lachsmasse auffüllen. Die Spinat- und Filetenden nach innen klappen, so dass die Masse oben bedeckt ist. Mit weiteren Filetresten und Spinatblättern abdecken, damit das Mousse rundherum und gleichmäßig weiß und grün ist. Am Ende auch die Endstücken der Klarsichtfolie umkippen und das Mousse auf diese Weise abdecken.

Die Form einige Male auf den Tisch klopfen, damit keine Luftlöcher entstehen. In einem Wasserbad im Herd bei 200 Grad für 30 Minuten fest werden lassen.

Einen Fenchel klein schneiden, in Butter glasig dünsten, mit Brühe, Noilly Prat und Ricard aufgießen. 2 Sternanis dazu geben, und die Schale einer Limone abreiben und dazugeben. 30 Minuten köcheln lassen. Dann abseihen, noch etwas einkochen, evtl. mit Ricard vorsichtig abschmecken und zur Seite stellen.

Einen Fenchel in vier Scheiben, die je ca. 3 mm dick sind, schneiden. Butter und Puderzucker in einer Pfanne schmelzen und die Fenchelscheiben für einige Minuten auf beiden Seiten glasieren. Nicht salzen.

Vor dem Servieren, die Anissauce erwärmen und Schlagsahne unterheben. Mit einem Schneebesen aufschlagen.

Das Mousse stürzen und in 12 Scheiben schneiden, je eine Fenchelscheibe in die Mitte legen, das Mousse und den Anisschaum rundherum anrichten. Mit hauchdünnen Streifen der Limonenschale bestreuen

Diese Menge reicht für drei bis vier Personen als Vorspeise oder Zwischengang, für zwei Personen als Hauptgericht

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.11.02 Ingrid_R

Lachsspagetti M

Zutaten für 3 Portionen

1 Pck. Lachsfilet (TK - Ware)

1 Zwiebel(n)

1 Bund Dill (alternativ 1 Pckg. TK - Dill)

1 Limone(n)

200 ml süße Sahne

100 ml Wein, weiß (halbtrockener Silvaner)

1 Prise Zucker

Salz und Pfeffer

2 TI Speisestärke

Butter

Öl (Olivenöl)

Zubereitung

Zwiebel im Öl/Butter-Gemisch andünsten, aufgetauten Lachs zugeben, dünsten, mit Gabel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Weiswein zugeben, kochen lassen.

Speisestärke in kaltem Wasser verrühren, Sauce damit binden, mit Limonensaft und Zucker abschmecken, Dill zugeben und sofort servieren.

Passt zu Spaghetti.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

26.04.02 Rafael

Lachs Dünsten Diverses

Gurkensuppe mit Lachsstreifen M

Zutaten für 4 Portionen

150 ml Gemüsebrühe

1 Salatgurke(n)

3 Zehe/n Knoblauch

½ Zitrone(n), den Saft davon

Pfeffer, weißer aus der Mühle

Salz

200 g Joghurt (Sahnejoghurt)

100 g Lachs, geräuchert

1 Bund Dill

Zubereitung

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und die geschälte, gewürfelte Gurke darin dünsten, bis sie glasig ist. Sahnejoghurt mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gepresstem oder zerdrücktem Knoblauch verrühren. Brühe mit Gurke von der Kochplatte nehmen und die Joghurtmasse unterheben. Alles grob pürieren. Fein gehackten Dill einrühren, in Suppenteller oder -tassen verteilen und mit dünnen Lachsstreifen garnieren.

Sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

03.05.02 Ronomu

Lachs - Krabben - Topf

Zutaten für 4 Portionen

100 g Zwiebel(n)

200 g Knollensellerie

1 Limette(n)

3 Zehe/n Knoblauch

600 g Lauch

400 g Lachsfilet

100 g Krabben

2 El Olivenöl - Butter - Gemisch

½ Liter Gemüsebrühe

1 Tl Estragon, getrocknet

Zubereitung

Die Zwiebel in Ringe, den Sellerie in Stifte schneiden. Von der Limette die Schale abreiben. Den Knoblauch fein hacken; den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Das Lachsfilet säubern und in Stücke teilen; die Krabben abspülen. Das Öl erhitzen und die Zwiebel, den Sellerie und den Knoblauch ca. 5 Minuten dünsten. Anschließend die Lauchringe und den Estragon zugeben und mit der Brühe auffüllen. Ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Lachsstücke und die Krabben zugeben und nochmals weitere 8 - 10 Minuten bei milder Hitze mehr ziehen als köcheln lassen. Zum Schluss die abgeriebene Limettenschale unterziehen und ggf. noch würzen.

Dazu passt sehr gut Safranreis!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
06.04.05 scharly

Lachs - Thunfisch - Ragout mit Chinakohl

Zutaten für 1 Portionen

10 g Ingwer, frisch
1 El Essig
2 Tl Zucker

60 g Lachsfilet

60 g Thunfisch

2 El Sojasauce
200 g Chinakohl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Essig und Zucker aufkochen, den Ingwer zugedeckt darin ca. 10 Min. dünsten. Im Sud abkühlen lassen.

Lachs- und Thunfischfilet in mundgerechte Würfel schneiden, mit etwas Sojasauce beträufeln. Chinakohl in 2 cm breite Streifen schneiden, mit etwas Salz und Pfeffer, sowie der restlichen Sojasauce mischen. In einen Dämpfeinsatz geben, Fischstücke darauf legen und über Wasserdampf im geschlossenen Topf 10 Min. dämpfen. Kohl, Fisch und Ingwer zusammen anrichten.

Dazu passt Reis.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
13.05.02 Hobbykoechin

Lachs mit Ratatouille

Zutaten für 2 Portionen

2 Lachsfilet

1 Zucchini
1 Paprikaschote(n)
4 El Olivenöl
4 Tomate(n)
1 Zehe/n Knoblauch
etwas Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Thymian, getrockneten

Zubereitung

Zucchini und Paprika in Würfel schneiden, Olivenöl erhitzen und den zerdrückten Knoblauch mit den Gemüsewürfeln hineingeben. Ca 3 Min dünsten. Anschließend die Tomaten und den Thymian beifügen. Das Gemüse ca. 5 Min köcheln lassen.

Die Lachsfilet salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend den Fisch im Olivenöl braten.

Brennwert p. P.: 250

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

03.04.05 moldova81

Lachs mit Zucchini Gemüse M

Zutaten für 2 Portionen

300 g Lachsfilet

2 El Zitronensaft

Salz und Pfeffer

2 Schalotte(n)

2 Zehe/n Knoblauch

20 g Butter

300 g Zucchini

100 ml Sahne

Cayennepfeffer

Kräutersalz

1 TI Thymian - Blättchen

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und mit Zitrone beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Derweil die Schalotten in feine Ringe schneiden und den Knoblauch fein hacken. Zucchini waschen und putzen und in Streifen schneiden

Butter erhitzen und Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. Zucchini zufügen und ebenfalls andünsten. Sahne angießen. Mit Pfeffer und Cayennepfeffer, Kräutersalz und Thymianblättchen und Zitronensaft abschmecken.

Fischfilets in die Sauce geben und zugedeckt bei mäßiger Hitze ca. 8 Minuten garen.

Dazu passen sehr gut Bandnudeln.

Man kann auch Steinbuttflets oder Seeteufelflets verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

06.09.03 baghira555

Lachscremesuppe M

Zutaten für 4 Portionen

Fischbrühe aus Lachsfischköpfen und anderen Abfällen vom Lachs

- 1 Zwiebel(n)
- 1 Möhre(n)
- ½ Stange/n Porree
- 1 Lorbeerblätter
- ½ TI Salz
- einige Pfeffer - Körner, weiß
- 1 Liter Wasser

500 g Lachsfilet ohne Haut, frisch

- 4 Frühlingszwiebel(n)
- 2 EI Butter
- 1 EI Mehl

1/8 Liter süße Sahne

1/8 Liter Creme fraiche

- 1 Msp. Safran, gemahlen
- Pfeffer, weiß, frisch gemahlen
- etwas Zitronensaft

100 g Lachs, geräuchert

Zubereitung

Einen Fischfond zubereiten. Dazu: Zwiebel schälen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in einen erhitzten Topf legen, ohne Fett anrösten und mit dem Wasser ablöschen. Möhre putzen und grob würfeln, Porree waschen und in grobe Scheiben schneiden. Lachsabfälle kalt abspülen, mit dem Gemüse, einigen Pfefferkörnern, Salz und dem Lorbeerblatt zu dem Sud geben und etwa 30 Min. sanft köcheln lassen. Anschließend den Fond durch ein Sieb in einen Topf geben. (Wenn's schnell gehen soll, evtl. fertigen Fischfond kaufen).

Für die Suppe:

Lachs würfeln, in den Fond geben und 5-10 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen. Frühlingszwiebeln fein würfeln, das Grün in feine Ringe schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebelwürfel und das Grün darin kurz glasig dünsten, heraus nehmen und beiseite stellen. Mehl unter Rühren zu der Butter geben und mit etwa 500 ml Fischfond nach und nach ablö-

schen, und kurz aufkochen lassen. Sahne und Creme fraiche zugeben (sollte nicht mehr kochen), mit Salz, Pfeffer, Safran und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Zwiebelwürfel, das Zwiebelgrün und die Lachswürfel in die Suppe geben. Kurz vorm Servieren mit geräuchertem Lachs in feinen Streifen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
27.10.01 Sonja Wagner

Lachsragout M

Zutaten für 2 Portionen

400 g Lachs, gefroren

2 Paprikaschote(n), rot, kleingeschnitten

8 große Champignons

2 EI Butter

8 EI Sahne

2 TI Brühe, gekörnte

2 TI Curry

2 TI Dill

Den Fisch auftauen und in Würfel schneiden, in der Butter anbraten, die Paprika und Champignons dazugeben und 10 Minuten dünsten. Mit der Sahne und den Gewürzen abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
07.08.02 Illa

Spinat - Pilz - Käse - Reis mit Lachs M

Zutaten für 2 Portionen

100 g Naturreis

400 g Champignons, aus der Dose

50 g Zwiebel(n)

100 g Spinat (TK)

250 g Lachsfilet (TK)

50 g Gorgonzola

1 TI Öl

Zubereitung

Zwiebeln in Öl andünsten. Reis zugeben und auf hoher Stufe kurz anbraten. Mit Flüssigkeit der Pilze ablöschen und ca. 30-40 Minuten kochen lassen (evtl. etwas Wasser nachgeben).

Spinat und evtl. zerkleinerte Pilze zugeben. Käse zugeben und schmelzen lassen. Dazu Lachsfilet in der Pfanne gar dünsten (kann auch zerkleinert unter den Reis gemischt werden).

Brennwert p. P.: 575

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

15.01.06 Cckone

Spinatsoufflé mit Lachssauce 10 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

700 g Lachs, frischen, gegarten

1 Prise Salz

Pfeffer, aus der Mühle

600 g Spinat, frischen, blanchierten

60 g Butter

150 g Parmesan, geriebener

10 Ei(er)

2 dl Creme fraiche

2 Zwiebel(n), rote

1 Prise Muskat

Zitrone(n) - Schale

Den bereits im kochenden Salzwasser gegarten, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckten, gut abgetropften Spinat kurz in Butter anbraten. Zwiebeln fein hacken, ebenfalls in Butter glasig dünsten. Eier in Eiweiß und Eigelb trennen.

Den Spinat mit dem geriebenen Parmesankäse im Mixer ganz fein pürieren. Die ganz fein gehackten Zwiebeln zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Eigelbe aufschlagen und dem Spinat zufügen. Die Eiweiße zu einem festen Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Spinatmasse heben. Die Masse in eine eingefettete Form geben und diese im Wasserbad im Ofen bei 200° ca. 20 Minuten backen. Kurz vor dem Servieren wird der Lachs (Vorsicht: auf evtl. Gräten achten!) im Mixer püriert, mit der Creme fraiche verrührt und mit Salz, Pfeffer und der geriebenen Zitronenschale abgeschmeckt und zum Spinatsoufflé gereicht.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

07.02.06 aixquisit

Wirsing - Lachs - Gratin M

Zutaten für 4 Portionen

1 kl. Kopf Wirsing
5 EI Butter, weiche

400 g Lachsfilet (ca.)

1 Zitrone(n)
2 Scheibe/n Weißbrot oder Toastbrot

100 g Parmesan, frisch geriebener

200 g Creme fraiche

3 TI Meerrettich, frisch gerieben oder aus dem Glas
1 Bund Dill
Salz und Pfeffer, frisch gemahlener

Die Blätter vom Wirsing lösen, die dicken Blattrippen rausschneiden. In kochendem Salzwasser knapp bissfest garen, in eiskaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen (evtl. etwas ausdrücken) und grob hacken. In 3 EI Butter kurz dünsten, salzen, pfeffern.

Den (Elektro-)Grill vorheizen. Lachs in ca. 1 cm dicke schräge Streifen schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern.

Das Weißbrot ohne Rinde krümelig reiben, mit restlicher Butter und dem Parmesan verkneten. Creme fraiche mit Meerrettich, gehacktem Dill, Salz, Pfeffer und übrigem Zitronensaft vermischen. Eine flache ovale Gratinform ausfetten, den Wirsing hineingeben, darauf den Lachs. Zuerst die Meerrettichcreme darüber verteilen, dann das Brot-Parmesan-Gemisch. Die Form unter den Grill schieben und etwa 8 Minuten goldbraun gratinieren. Dazu Salzkartoffeln.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
14.06.04 Tilla

Lachs Dünsten Kartoffeln

Edle Kartoffelsuppe mit körnigem Senf M

Für den Thermomix

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel(n)
30 g Butter

300 g Kartoffeln
500 g Brühe

50 g Creme double,

50 g Sahne

25 g Senf (Vollkornsenf)
1 TI Estragon
10 g Zitronensaft
½ TI Zucker
Salz

Zubereitung

Zwiebel halbiert, 1 Knoblauchzehe in den Mixtopf geben u. 5 Sec./Stufe 5 zerkleinern. 30 gr. Butter zugeben u. 3 Min./Dampfgaren/Stufe 1 dünsten. 300 gr. Kartoffeln in Stücken zugeben u. 4 sec./Stufe 4 grob zerkleinern. 500 gr. Brühe o. Kalbsfond auffüllen u. 15 Min./100°C/Stufe 2 garen. 50 gr. Creme double, 50 gr. Sahne, 25 gr. Vollkornsenf, 1 TI. Estragon, Zitronensaft, 1/2 TI Zucker, Salz zugeben und 15 Sec./Stufe 4 (nicht ganz fein) pürieren. Sofort servieren.

Tipp : Wer es edler mag, eventuell mit Krabben oder geräuchertem Lachs servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
16.03.06 roteadelline

Gefüllte Schollenröllchen im Wirsingmantel M

Zutaten für 4 Portionen
1 Kopf Wirsing

200 g Lachsfilet

8 kleine Fischfilet (Schollenfilets)
3 El Zitronensaft

150 g Creme fraiche

400 g Kartoffeln
30 g Butter
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Kohl putzen, waschen, in kochendem Salzwasser blanchieren. Nach und nach 8 der äußeren Blätter ablösen und kalt abschrecken. Die Rippen flach schneiden. Restlichen Kohl vierteln, Strunk herausschneiden, Kohl in Streifen schneiden. Lachs würfeln, fein pürieren. Mit 1/2 El Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 1 El Creme fraiche vermengen. Schollenfilets kalt abspülen, trocken tupfen, mit übrigen Zitronensaft beträufeln. Lachs-Farce gleichmäßig draufstreichen, aufrollen. Auf die ausgebreiteten Wirsingblätter legen, Seiten einschlagen und aufrollen, mit Spießen feststecken. Die Kartoffeln schälen, würfeln. Anschließend in geschmolzener Butter mit dem geschnittenem Wirsing geben. Übrige Creme fraiche darunter rühren, 3-4 El Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss würzen. Wirsingrouladen drauflegen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20-25 Min. dünsten. Vor dem servieren Holzspieße entfernen.

Brennwert p. P.: 600

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

11.05.01 Dine

Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen M

Zutaten für 4 Portionen

3 Frühlingszwiebel(n), feine Ringe

3 El Butter

50 g Kartoffeln, mehlig kochend, würfeln

1 kleine Möhre(n), geraspelt

50 g Sellerie, geraspelt

800 ml Fischfond

150 g Creme fraiche

Salz

Pfeffer, weiß, a.d. Mühle

1 Prise Muskat, frisch gerieben

Zitronensaft

50 g Lachs (Räucherlachs), schmale Streifen

Zubereitung

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebeln bis auf 2 El darin glasig dünsten. Die Kartoffeln, die Möhre und den Sellerie dazugeben und alles kurz andünsten. Mit Fischfond aufgießen, aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

Die Suppe pürieren, die Creme fraiche unterrühren und 5 Minuten kochen. Mit Salz, Muskat, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe in Tassen oder auf Teller füllen, mit den restlichen Frühlingszwiebeln und den Lachsstreifen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
20.11.04 kaiserschmarn

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen M

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebel(n)
500 g Kartoffeln
1 Bund Suppengrün
Salz und Pfeffer
½ Liter Brühe oder Wasser
1 Ei Mehl

125 g Schlagsahne

250 ml Milch

2 Ei Wein, weiß, trocken
1 Bund Dill

Lachs, Menge nach Wunsch

evtl. Garnele(n)

Zwiebeln und Kartoffeln schälen. Zwiebeln der Länge nach halbieren und in Ringe schneiden. Kartoffeln waschen und würfeln.

Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden. Zwiebelringe und Kartoffeln in Fett andünsten, Suppengrün dazugeben und unter Rühren ca. 10 Min. dünsten.

1/2 L Brühe, Salz und Pfeffer zufügen und zugedeckt ca. 20 Min. garen. Die Suppe pürieren oder mit dem Stampfer zerdrücken.

Mehl, Sahne und Milch in einen Schüttelbecher geben und kräftig schütteln.

Die Suppe damit binden, kurz aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Wein abschmecken.

Dill fein hacken und in die Suppe geben.

Lachs in feine Streifen schneiden und kurz in der Suppe erhitzen. Evtl. Garnelen zugeben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
03.05.06 Pitty2

Schnelle Lachspfanne mit Gnocchi M

Zutaten für 2 Portionen

1 Zwiebel(n)

100 g Lachs, geräucherten (halbe Packung)

½ Becher Sahne

½ Becher Wasser

1 Ei Schmand

1 Ei Frischkäse, (gerne fettarm)

Pfeffer

Salz

1 Pck. Gnocchi

Zubereitung

Zwiebel grob würfeln und in heißem Öl in einer Pfanne glasig dünsten. Lachs grob würfeln und kurz mitschmoren lassen. Dann Sahne und Wasser hinzugießen und ca. 5 min auf kleiner Hitze köcheln lassen, damit die Soße den Lachsgeschmack annimmt. Gnocchi im Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen (ca. 2 min). Währenddessen den Schmand und den Frischkäse unterrühren (Frischkäse dickt an). Noch mit Pfeffer und evtl. Salz abschmecken. Die Gnocchi abgießen und unterrühren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

12.04.04 kaddykaze

Spinat - Lachs - Auflauf M

Zutaten für 4 Portionen

800 g Kartoffeln

3 kleine Schalotte(n)

500 g Champignons, frisch

200 g Creme fraiche

200 g Sahne

600 g Spinat, tiefgefroren (gehackter und Blattspinat gemischt)

300 g Lachs, geräuchert

1 Zehe/n Knoblauch

1 Ei Butter

Salz und Pfeffer

Muskat

Kartoffeln in der Schale kochen. Die Schalotten fein hacken und dünsten. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mitdünsten. Sahne und Creme fraiche dazu geben und einkochen lassen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat vorbereiten, mit Muskat und gepresstem

Knoblauch würzen. Kartoffeln pellen und in nicht allzu dicke Scheiben schneiden.

Kartoffeln, Champignons, Lachsfilet und Spinat in eine Auflaufform schichten, mit Butterflöckchen besetzen. 20 Minuten bei 200 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.11.02 cannella

Lachs Dünsten Nudeln

Bandnudeln mit Lachs und Spinat

Zutaten für 3 Portionen

200 g Lachsfilet

½ Zitrone(n)

250 g Bandnudeln

1 Schalotte(n)

1 El Senf

250 g Spinat (TK-Rahmspinat)

Spinat auftauen, Nudeln kochen.

Schalotte glasig dünsten, Lachswürfel dazu, anbraten, mit Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat unterrühren und anschließend Nudeln und Lachs unterheben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

21.04.04 Anky

Bandnudeln mit Lachssauce M

etwas Leckerer für Gäste

Zutaten für 4 Portionen

500 g Bandnudeln, schmale grüne

Salz

1 kleine Zwiebel(n)

2 El Butter

1 Zehe/n Knoblauch

¼ Liter Wein, weiß, trocken

375 g Sahne

Pfeffer, weißer, frisch gemahlen

1 El Zitronensaft

350 g Lachs, frischer

1 Bund Schnittlauch

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin in 8-10 Minuten "al dente" kochen.

Inzwischen die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Presse dazudrücken.

Mit dem Weißwein aufgießen und die Flüssigkeit fast ganz einkochen lassen. Die Sahne dazugießen, aufkochen und im offenen Topf um knapp ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.

Inzwischen den Lachs in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch abbrausen, klein schneiden, mit den Lachswürfeln in die heiße Sauce rühren 1 Minute ziehen lassen.

Die Nudeln abgießen, auf Teller verteilen und die Sauce in die Mitte darüber geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.07.05 Ela*

Bandnudeln mit Lachssoße M

Zutaten für 2 Portionen

250 g Bandnudeln, grüne

1 Bund Lauchzwiebel(n)

1 Becher Mascarpone

1 Becher Sahne

150 g Lachs, geräuchert

Muskat

Pfeffer

Die Bandnudeln in Salzwasser al dente garen. Die Lauchzwiebeln kleinschneiden und bei geringer Wärmezufuhr langsam dünsten, bis alles etwas zusammengefallen ist. Dann den Mascarpone und die Milch dazugeben und mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss den Lachs in kleinere Stücke teilen und dazugeben, kurz mitkochen. Die Nudeln auf Tellern verteilen und die Soße auch - fertig!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

06.08.01 Sandra

16.01.2002 17:49 Kommentar von msbbonn

schmeckt lecker, aber das Rezept ist ungenau. Was soll man denn nun zugeben, Milch oder Sahne?? In der Zutatenliste ist es Sahne, im Rezept selbst dann Milch?

Ich empfehle Sahne, denn Fett ist ein wichtiger Geschmacksträger, grins!

11.02.2002 00:29 Kommentar von picard66

Kann mich da nur anschließen: Sahne wem Sahne gebührt!

Ansonsten empfehlenswert für die kleine Küche zwischendurch. Wer es kräftig mag, darf ruhig auch noch einen Hauch Salz dazugeben.

31.10.2002 23:06 Kommentar von Augustine

Lieber mehr Lachs schließe ich mich an, aber 2 Becher Mascarpone sind schon ok.

Hat oberlecker geschmeckt-

Reste lassen sich gut mit mehr Sahne und evtl. Lachs strecken für den 2. Tag

Fischragout mit Spinat M

Zutaten für 4 Portionen

600 g Lachsfilet

1 Zitrone(n), den Saft

1 m.-große Zwiebel(n)

250 g Champignons

10 g Butter oder Margarine

Salz und Pfeffer, weißer

300 g Blattspinat, Tiefkühl

250 g Bandnudeln

100 ml Milch

2 El Saucenbinder, hell

1 kl. Bund Dill

Zubereitung

Lachs waschen, würfeln und mit 2-3 El Zitronensaft beträufeln. Ziehen lassen. Zwiebel schälen, würfeln. Pilze putzen, waschen. In Scheiben schneiden. Zwiebel im heißen Fett andünsten. Pilze darin anbraten, würzen, herausnehmen. Spinat und 100 ml Wasser ins Bratfett geben. Ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze auftauen lassen. Nudeln in Salzwasser ca. 10 Min. kochen. 200 ml Wasser und 2 El Zitronensaft aufkochen. Lachs darin zugedeckt ca. 5 Min. dünsten. Herausnehmen. Inzwischen Spinat aufkochen und Champignons darin erwärmen. Milch zum Fischfond gießen und aufkochen. Mit Soßenbinder binden. Soße kräftig abschmecken. Dill waschen,

hacken. Mit dem Lachs in die Soße geben. Gemüse und abgetropfte Nudeln mischen.

Brennwert p. P.: 660

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

08.07.02 Angel8854

Gemüseauflauf mit Lachs M

und Nudelbeilage

Zutaten für 2 Portionen

1 Stange/n Lauch

250 g Brokkoli

1 Ei Tomatenmark

2 Ei Creme fraiche

125 ml Brühe

250 g Lachs

50 g Käse, gerieben

150 g Nudeln Buitoni,

Zubereitung

Der Lauch wird geputzt, in Stücke geschnitten und gewaschen. Brokkoli putzen, in Röschen teilen und waschen. Beides in 125 ml Brühe gar dünsten. Den Lachs in kleine Stücke teilen, säuern und salzen und etwa 10 min. ziehen lassen. Das Gemüse wird aus der Brühe genommen. Das Tomatenmark und die Creme fraiche werden in die Brühe hineingerührt und mit Pfeffer abgeschmeckt.

Den Lauch und den Brokkoli in eine Auflaufform füllen, den Lachs dazwischen verteilen, die Soße zugeben und mit dem Käse bestreuen.

Die Nudelbeilage kochen und inzwischen den Auflauf bei 180 Grad Heißluft backen (ca.15 min.).

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

10.07.06 coco82

Knusprige Lachsfilets auf Gemüse - Nudeln

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachsfilet

2 Ei Mehl

2 Ei Semmelbrösel
4 Ei Öl
300 g Bandnudeln
300 g Zucchini
1 Stange/n Lauch
3 Ei Öl, Olivenöl
2 Ei Butter
250 ml Tomate(n), passiert
1 Schuss Wein, Weißwein
Tomatenketchup
Petersilie
Basilikum
Knoblauch, nach Geschmack
Salz
Pfeffer
Paprika, edelsüß

Zubereitung

Backrohr auf 160° vorheizen, Lauch und Zucchini in Streifen schneiden. Brösel und Mehl vermischen. Lachs salzen und pfeffern und mit der Hautseite in die Bröselmischung tauchen, in heißem Öl kurz anbraten (nur auf der Hautseite) und für ca. 10 min. ins Rohr schieben. Gemüse schneiden, in Öl-Butter-Mischung bissfest dünsten. Die restlichen Zutaten unterrühren und abschmecken. Die gekochten Nudeln dazugeben und vermischen. Gemüsenudeln auf Teller geben, den Lachs mit der Hautseite nach oben darauf legen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
04.02.04 Seide

Lachslasagne Ei M

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck. Lachs, tiefgekühlt

900 g Blattspinat
2 Zehe/n Knoblauch
1 Zwiebel(n)
Salz und Pfeffer
1 Pck. Lasagneplatte(n) (ohne Vorkochen)

2 Pck. Sauce Hollandaise evtl. etwas mehr

200 g Schmelzkäse, natur

200 g Käse (Gouda), gerieben

Zubereitung

Zwiebel in Würfel schneiden, dünsten, Spinat und Knobi dazugeben, dünsten und würzen. Lachsfilet in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Eine Auflaufform fetten und in folgender Reihenfolge schichten:

Soße, Lasagneblätter, Soße, Lachs, Soße, Lasagneblätter Soße, Spinat, Soße, Lasagneblätter, Soße, geriebener Käse
Bei ca. 200 Grad ca. 30 Min. backen.

Bei 4 Personen bitte auch 2 Pakete Holländische Soße nehmen.
Kann sehr gut vorbereitet werden.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
26.04.02 Helga2

Lachsnudeln M

Zutaten für 4 Portionen
500 g Nudeln (Spaghetti)

100 g Lachs, geräuchert

250 ml Sahne, oder mehr

1 Zwiebel(n)
etwas Dill
etwas Butter oder Olivenöl

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Währenddessen die Zwiebel fein und den Lachs etwas grober würfeln. In der Butter oder Öl die Zwiebelwürfel glasig werden lassen, den Lachs zufügen und ein paar Minuten dünsten. Dann den Dill (wenn er frisch ist, waschen und klein hacken), die Sahne zufügen, kurz aufkochen lassen und würzen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
11.07.05 oladefrio

Lachsnudeln M

Zutaten für 4 Portionen
2 Ei Öl
2 Zehe/n Knoblauch
2 kleine Zucchini

400 g Lachsfilet

4 Tomate(n)

400 ml Fischbrühe

200 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

500 g Nudeln (Spaghetti)

Dill

Öl in einer Pfanne erhitzen. Feingehackte Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Feingewürfelte Zucchini zugeben. Lachs streifen und mit den gehäuteten, entkernten und gewürfelten Tomaten zugeben, kurz alles durchschmoren. Fond und Sahne zugeben und 2 Min. bei kräftiger Hitze kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken und den feingehackten Dill (Menge nach Geschmack) zugeben. Mit den Spaghetti auf vorgewärmten Tellern servieren. Evtl. kann die Sauce mit geräuchertem Lachs variiert werden, schmeckt auch sehr gut.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

22.04.02 Koelkast

Lachsnudeln mit Cognac M

Zutaten für 4 Portionen

5 El Butter

1 Schalotte(n)

1.5 Becher Sahne

2 El Tomatenketchup

1 Würfel Gemüsebrühe

3 El Cognac, evt. mehr

3 Zehe/n Knoblauch

300 g Lachs, roh oder geräuchert, in Streifen geschnitten

500 g Nudeln (Tagliatelle), grün und weiß

Zubereitung

Zunächst 1-2 El Butter heiß machen. Sofort die klein geschnittene Schalotte glasig dünsten. In der Zwischenzeit 1 Becher Sahne mit dem Mixer steif schlagen und mit der Zwiebel erhitzen. 2 El Ketchup in die Sahne geben, evt. auch mehr, bis die Soße eine schöne rosa Farbe bekommt. Schließlich den Cognac in die Soße und aufkochen lassen. Mit ein wenig Pfeffer sowie einem Suppenwürfel abschmecken. Darüber hinaus 2-3 Ze-

hen Knoblauch, fein gepresst, mitkochen lassen. Nun die Soße 15 Minuten köcheln lassen bzw. mit dem Pürierstab kurz aufschlagen und mit Sahne gegebenenfalls ein wenig verlängern. Schließlich die Soße mit kalter Butter aufmontieren. Den Lachs hinzufügen, diesen allerdings nicht allzu lange mitkochen lassen, da er sonst zu sehr zerfällt.

Währenddessen die Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen. Kurz vor dem Servieren Nudeln und Lachssoße mischen. Dazu passt sehr gut ein einfacher grüner Salat.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

11.07.05 ösiprinzessin

Lachspasta mit Petersiliensoße M

Zutaten für 4 Portionen

450 g Lachsfilet ohne Haut

225 g Nudeln (Penne)

175 g Kirschtomate(n) (halbiert)

150 g Creme fraiche

3 Ei Petersilie, feingehackte

1 Liter Brühe

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Wasser für die Penne (mit etwas Salz), sowie die Brühe in je einem Topf zum Kochen bringen. Den Lachs in mundgerechte Stücke schneiden und über der Brühe dünsten. Während dessen die Penne im Salzwasser kochen.

Sobald die Penne fertig sind (nach 10 - 12 Minuten, je nach Geschmack), diese abtropfen lassen und die Tomaten und den Lachs darunter heben. Anschließend mit Petersilie und Creme fraiche vermischen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

12.07.06 Kaivogel

Lachsspaghetti à la Karbonara 2 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

300 g Nudeln (Spaghetti)

100 g Lachs, geräuchert (Filet oder Scheiben)

1 Zwiebel(n)

200 g Sahne

2 Ei(er)

2 Knoblauchzehe(n)

3 El Parmesan

Salz und Pfeffer

Öl (neutrales)

Zubereitung

Spaghetti wie gewohnt kochen.

Zwiebeln zu möglichst feinen Würfelchen und den Lachs (hier bloß nicht an Qualität sparen) in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und möglichst fein hacken (man darf natürlich auch eine Knoblauchpresse verwenden - ich persönlich hacke lieber).

Die Zwiebeln in Öl glasig dünsten, die Hälfte des Knoblauchs und den Lachs kurz darin anschwitzen und schnell wieder vom Herd nehmen.

Sahne, Eier, (möglichst alten und frisch geriebenen) Parmesan, die andere Hälfte des Knoblauchs und Gewürze in einer Tasse verrühren.

Die fertigen Spaghetti abschütten und ganz schnell zurück in den Topf geben.. Jetzt die Ei-Sahne-Masse darüber schütten und mit den Spaghetti verrühren. Wenn das Ei nicht durch die Resthitze des Topfes und der Nudeln beginnt zu stocken, noch mal kurz auf die Herdplatte zurückstellen. Zum Schluss noch den Lachs und die Zwiebeln einrühren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

11.07.06 TRex

Lachswürfel auf Spinatnudeln M

Zutaten für 3 Portionen

500 g Lachs, frisch

150 ml Gemüsebrühe

1 Bund Basilikum

2 Zehe/n Knoblauch

300 ml Rahm

Pfeffer

Salz

350 g Nudeln (Vollkornnudeln)

1 Zwiebel(n), gehackt

200 g Blattspinat, frisch

Fett

Zubereitung

Die Zwiebel in wenig Fett dünsten. Den Spinat putzen und mitdünsten, bis keine Flüssigkeit mehr übrig bleibt. Spinat beiseite stellen. Den Lachs in große Würfel schneiden und in der heißen Bouillon etwa 5 Minuten ziehen (pochieren) lassen. Die Lachswürfel herausnehmen. In die Restflüssigkeit die Knoblauchzehen pressen, das Basilikum beifügen und pürieren. Mit Rahm auffüllen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und warm stellen. Die Nudeln in siedendem Wasser al dente kochen, abtropfen und den Spinat unterrühren. Die Lachswürfel mit der Sauce zu den Teigwaren heiß servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

29.01.05 Kummerkiste

Lecker Lachsnudeln M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Bandnudeln, grüne

1 Zwiebel(n), fein gehackt

200 g Pilze, frisch, in Scheiben

250 ml Gemüsebrühe

100 ml Sahne

125 ml Milch

1 Paket Lachs, geräucherten

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

n. B. Saucenbinder, hell

Öl, für das Wasser

Butter, zum Andünsten

Zubereitung

Bandnudeln in Öl-Salzwasser kochen, anschließend abgießen und abschrecken. Während die Nudeln kochen, Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Butter andünsten, Pilze hinzugeben und weiter dünsten lassen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und diese etwas einkochen lassen. Sahne und Milch hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Soße mit etwas Mondamin andicken. Kurz vor dem Servieren den Lachs unterheben. Nudeln extra reichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.12.05 raebiger

Nudeln mit Lachs M

Zutaten für 4 Portionen
250 g Bandnudeln, grün

300 g Lachsfilet (frisch oder TG)
½ Zitrone(n) (Saft)
30 g Butter oder Pflanzenmargarine
300 g Erbsen (TK)

¼ Liter Schlagsahne

2 EI Speisestärke
¼ Liter Gemüsebrühe
1 Zwiebel(n)
Salz und Pfeffer
1 Zitrone(n), in Scheiben geschnittene zum Garnieren

Zubereitung

Die Nudeln nach Anweisung auf der Packung kochen. Lachs säubern, trocken tupfen, in ca. 1-cm-große Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft säuern. Die in Ringe geschnittene Zwiebel im erhitzten Fett glasig dünsten. Den Lachs und die Erbsen hinzufügen und andünsten. Brühe und Sahne dazugeben und ca. 5 Minuten garen. Nun nochmals aufkochen, mit der Speisestärke binden und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die abgossenen Bandnudeln vorsichtig unterheben, auf erwärmten Tellern portionieren und mit den Zitronenscheiben garnieren.

Brennwert p. P.: 170

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
22.08.05 kallihampi

Nudeln mit Lachs - Brokkoli - Sauce M

Zutaten für 2 Portionen
250 g Nudeln (Bandnudeln)

300 g Lachsfilet (TK oder frisch)
500 g Brokkoli

100 ml Kondensmilch (4%)

1 TI Gemüsebrühe, Pulver

1 Ei Öl oder Butter
Zitronensaft
Salz und Pfeffer
etwas Wasser, Fischfond oder Wein, weiß

Milch

Brokkoli putzen und in Röschen teilen. Die Nudeln garen und nach ca. 4 Minuten den Brokkoli zugeben. Den (gefrorenen) Lachs im Fett von beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Das Bratfett mit Milch und etwas Wasser (oder Fischfond oder Weißwein) ablöschen. Aufkochen und mit Zitronensaft und Suppenpulver, Salz und Pfeffer würzen. Lachs darin gar dünsten und dann vorsichtig zerteilen. Nochmals würzen und Nudel-Brokkoli unterheben.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
20.11.04 Liloka

Nudeln mit Lachs - Shrimps - Sauce M

Zutaten für 2 Portionen
1 kleine Zwiebel(n), gewürfelt
1 Zehe/n Knoblauch
3 Ei Öl (Olivenöl)
1 Tomate(n), ohne Kerne
1 Tasse/n Wein, weiß
1 TI Dill
2 TI Tomatenmark

1 Pck. Sahne

200 g Lachs, TK

50 g Shrimps, TK

Salz und Pfeffer

Klein geschnittene Zwiebel, Knoblauch und Tomate im Öl dünsten. Wein und getrockneten Dill zufügen (frischen Dill erst zum Schluss zugeben), aufkochen lassen. Tomatenmark und Sahne hinzufügen, etwas einkochen lassen.

Aufgetauten Lachs klein schneiden und mit den Shrimps zum Schluss in die nicht mehr kochende Sauce geben und ziehen lassen, nach Geschmack würzen.

Dazu Bandnudeln oder Spaghetti servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
20.04.03 Konny74

Paprika - Lachs- Pfanne mit Pasta M

Zutaten für 2 Portionen

200 g Nudeln

2 Paprikaschote(n), rote (entkernt und gewürfelt)

2 Zwiebel(n)

2 Knoblauchzehe(n)

1 Dose Tomate(n), geschälte (oder die entspr. Menge frische Tomaten)

1 Becher Brot - Aufstrich (Brunch Paprika)

Petersilie

200 g Lachs, geräucherter

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

Zucker

evtl. Brühe, gekörnte

evtl. Parmesan

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen und abgießen.

In einer großen Pfanne die gewürfelten Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch glasig dünsten. Danach den Paprika hinzu geben und kurz mit dünsten. Dann die Tomaten und den Brotaufstrich in die Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, evtl. etwas gekörnte Brühe und einer Prise Zucker, abschmecken und bei geringer Hitze etwas köcheln lassen. Der Paprika sollte noch etwas Biss haben.

Danach den Lachs und die Nudeln untermischen und nochmals abschmecken.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen und eventuell noch etwas Parmesan darüber streuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

01.05.06 bross

Paprikanudeln mit Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Paprikaschote(n), rote

1 Bund Dill

200 g Bandnudeln

Salz und Pfeffer

750 g Filet vom Seelachs

1 Ei Mehl
2 Ei Öl
1 Ei Butter oder Margarine

25 g Schmand oder saure Sahne

100 ml Gemüsebrühe
1 TI Zitronensaft

Paprika in 1 cm große Würfel schneiden. Dill (bis auf ein paar Spitzen) hacken. Nudeln bissfest kochen. Fisch in 2 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in heißem Öl goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen. Margarine/Butter hineingeben und Paprikawürfel darin bissfest dünsten. Nudeln abgießen, mit Schmand oder saurer Sahne, Brühe und gehacktem Dill in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken, Fisch unterheben, mit Dillspitzen garnieren und sofort servieren.

Pro Portion ca. 43 g KH, 3 BE

Brennwert p. P.: 395

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

27.02.02 Hobbykoechin

Penne mit cremiger Lachssauce M

Mein Notfall - Essen für liebe, aber unerwartete Besucher

Zutaten für 4 Portionen

2 Lachsfilet (TK)

1 Zwiebel(n) oder 2-3 Lauchzwiebeln

½ Pkt. **Sahne-Schmelzkäse** (ersatzweise 1 Kugel Mozzarella oder Kräutersahnekäse)

200 ml Sahne

2 TI Gemüsebrühe (Instant)

300 g Penne

Schnittlauch, Petersilie oder Dill, möglichst frisch

Salz und Pfeffer, schwarz oder weiß

Olivenöl

Den noch gefrorenen Lachs in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln säubern und möglichst klein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zwiebeln andünsten und den Lachs hinzufügen. Ca. 10 Minuten bei niedriger Temperatur dünsten.

Dann den Sahneschmelzkäse zufügen und mit der Sahne ablöschen. Alles etwas einreduzieren lassen. Sobald das Salzwasser kocht, die Nudeln hineingeben und nach der Packungsanleitung kochen. Die Lachssauce mit der

Gemüsebrühe, Pfeffer und evt. Salz abschmecken. Entweder gehackte Petersilie, Schnittlauch oder Dill zufügen.
Nudeln abgießen und in der Pfanne unter die Sauce mischen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
24.02.05 floo

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln (fertige Schupfnudeln)

500 g Sauerkraut

100 g Zwiebel(n)

1 TI Öl

125 g Apfel

250 g Lachsfilet, TK

100 g Käse (geriebenen Emmentaler)

50 g Walnüsse, gehackte oder Cashewkerne

10 g Senf

Salz und Pfeffer

Schnittlauch, gehackter

Curry

Zubereitung

Wasser mit etwas Salz aufkochen und Schupfnudeln ca. 10 min kochen. Derweil Zwiebel hacken und in einer großen Pfanne in Öl andünsten. Lachs und kurz danach Sauerkraut mit Saft zufügen und weitere 10-15 min dünsten lassen. Geriebenen Apfel, gehackte Nüsse und geriebenen Käse beifügen und mit Salz, Pfeffer, Curry und Senf würzen. So lange dünsten, bis der Käse zerlaufen ist (ca.5 min). Mit den fertigen Schupfnudeln vermischen und mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Brennwert p. P.: 525

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.09.03 Cckone

Spaghetti mit Lachs und Champignons M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln (Spaghetti)

Für die Sauce:

250 g Champignons

200 g Lachs

200 ml Sahne

200 g Schmelzkäse mit Kräutern

1 TI Kerbel

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Spaghetti in reichlich Wasser al dente kochen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Lachs in Streifen schneiden und in etwas Öl vorsichtig anbraten. Die Pilze dazugeben. Einige Minuten dünsten. Sahne dazugießen und kurz aufkochen lassen. Den Schmelzkäse in der Sauce auflösen. Mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.11.05 Toshibabe

Tagliatelle mit Lachs und Spinat M

Zutaten für 2 Portionen

200 g Nudeln (Tagliatelle)

1 m.-große Zwiebel(n)

2 Lachsfilet (à ca. 150 g)

2 El Öl

2 Tasse/n Wein, weiß oder Gemüsebrühe

3 El Creme fraiche

100 g Blattspinat

Salz und Pfeffer

Zwiebel in kleine Würfel hacken, Lachs kalt abspülen, mit Küchentrepp trockentupfen und ebenfalls in Würfel schneiden. Blattspinat putzen und in Streifen schneiden oder tiefgekühlten Spinat auftauen lassen.

In der Zwischenzeit Salzwasser für die Tagliatelle aufsetzen und nach Packungsanleitung bissfest garen.

Zwiebeln im Öl glasig dünsten und nach und nach Wein oder Brühe dazugießen. Creme fraiche einrühren. Anschließend die Fischwürfel und den Blattspinat dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 min. köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tagliatelle mit der Sauce vermengen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

03.07.04 minnimoooh

Räucherlachs Alkohol

Avocadoschaum mit Lachs M

Zutaten für 10 Portionen

1 reife Avocado(s)

2 Blatt Gelatine, weiße

1 Grapefruit

Salz und Pfeffer, schwarzen aus der Mühle

1 Ei Wermut, Noilly Prat (trockener)

100 ml Sahne, geschlagene

10 Scheibe/n Lachs, geräuchert

Zitronensaft

Salat - Herzen als einzelne Blättchen zur Deko

Dill, frischen zur Deko

Zubereitung

Die Avocado schälen, den Kern entnehmen, das Fruchtfleisch aus der Schale herauslösen und in einer Schale pürieren, mit ein paar Tropfen Zitronensaft vermischen - sonst wird das Fruchtfleisch dunkel.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Grapefruit schälen, filetieren, den austretenden Saft in einem kleinen Topf auffangen und mit der ausgedrückten Gelatine leicht erwärmen. Die gelöste Gelatine unter das Avocadopüree heben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Noilly Prat abschmecken, 30 Minuten kühl stellen.

Die Grapefruit - Filets mit dem Räucherlachs auf Vorlageteller anrichten, den Avocadoschaum mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel als Nocken abstechen, und dekorativ an und auf den Lachs setzen. Mit etwas frischem Dill ausgarnieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

05.10.04 ala911

Lachspastete 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

400 g Lachsfilet, frisches

75 g Crevetten (Shrimps)

450 g Lachs, geräuchert

6 Ei(er)

6 Scheibe/n Toastbrot

200 ml Creme fraiche

2 EI Wein, weiß

100 g Erbsen, (TK oder frisch)

Salz und Pfeffer

Butter

Estragon

Semmelbrösel, für die Backform

Zubereitung

Lachsfilet in Streifen schneiden und in der Butter ringsherum anbraten, danach mit Salz und Pfeffer würzen;

Räucherlachs, Crevetten, Eier, Toastbrot, Creme fraiche und Weißwein in der Küchenmaschine zerkleinern /pürieren, mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken danach Erbsen unterheben;

längliche Backform buttern und mit Semmelbrösel ausstreuen und abwechselnd die pürierte Masse und Lachsfilet einschichten;

ca. 40 Minuten bei 200°C backen

Dazu passt eine selbstgemachte Mayonnaise und Salat.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

31.10.03 sikagie

Lachssouffle nach französischer Art 2 Ei M

Vorspeise

Zutaten für 6 Portionen

300 g Lachsfilet, frisch, fein gehackt

100 g Lachsfilet, geräuchert, fein gehackt

1 Limone(n) oder Limette(n), ausgepresst

150 g Champignons, frisch, fein gehackt

4 EI Butter

2 EI Mehl

100 ml süße Sahne

125 ml Wein, weiß

2 Ei(er) und etwas Wasser

2 Bund Dill, fein gehackt

Salz und Pfeffer, weiß

Butter für die Form

Zubereitung

Den frischen und den geräucherten Lachs fein hacken, mit Limonensaft beträufeln und beiseite stellen.

Die Champignons fein hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darin anschwitzen. Nach und nach Sahne und Wein aufgießen und aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Alle Zutaten, außer den Eiern, unter die Mehlschwitze rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Eigelb unter die abgekühlte Masse rühren, Eiweiß vorsichtig unterziehen. Souffleförmchen mit Butter ausstreichen, die Masse einfüllen.

Backofen auf 180°C vorheizen und 20 Minuten auf der untersten Schiene backen. Direkt aus dem Ofen servieren. Schmeckt super mit gerösteten Baguettescheiben.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

28.02.05 Lupo-line

Mousse vom Räucherlachs III M

Zutaten für 4 Portionen

60 g Zwiebel(n)

20 g Butter

20 g Mehl

250 ml Milch

2 El Zitronensaft

1 Prise Zucker

3 Blätter Gelatine

500 g Lachs (Räucherlachs am Stück)

200 ml Schlagsahne

Salz

Pfeffer, weiß, frisch gemahlen

Für die Sauce: (Joghurt - Dill - Sauce)

150 g Natur-Joghurt (3,5% Fett)

60 g Creme fraiche

20 g Frühlingszwiebel(n)

2 El Dill

1 El Sherry Fino

1 Spritzer Zitronensaft

1 El Essig (Weißweinessig, 5% Säure)

Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Garnitur:

1 Zitrone(n), unbehandelt
Tomate(n)
Dill, Zweige

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein hacken. Butter in einer Kasserolle zerlassen, Zwiebel darin glasig anschwitzen. Mehl drüberstreuen, unter Rühren 1-2 Minuten mitschwitzen, ohne es Farbe nehmen zu lassen. Milch zugießen und die Sauce glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker würzen. Aufkochen lassen, unter ständigem Rühren 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, damit die Zwiebelstückchen und evt. entstandene Klümpchen nicht in der Sauce verbleiben. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in der heißen Sauce auflösen. Die Sauce nach Belieben abschmecken und etwas abkühlen lassen.

Den Lachs, falls nötig, häuten und entgräten. Das Fleisch grob zerkleinern und portionsweise im Mixer pürieren. Das Lachspüree gründlich mit der Bechamelsauce verrühren. Sobald die Masse zu erstarren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterziehen.

Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Lachsmasse einfüllen, glatt streichen und zugedeckt für 2-4 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Mousse völlig erstarrt ist.

Für die Sauce Joghurt und Creme fraîche glatt rühren. Die Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden, den Dill fein hacken. Frühlingszwiebel, Dill, Sherry, Zitronensaft und Essig unter die Joghurtmasse rühren, die Sauce salzen und pfeffern.

Zum Anrichten die Form kurz in heißes Wasser tauchen, die Mousse auf eine Platte stürzen und die Folie entfernen. Die Mousse in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Die Scheiben mit Tomatenvierteln, Zitronenscheiben und Dill garnieren. Nach Belieben mit Toast servieren und die Joghurt-Dill-Sauce separat dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
29.01.05 Judith

Zutaten für 4 Portionen

200 g Lachs, geräuchert

5 Eigelb

1 cl Wermut (Martini), trocken

6 cl Wein, weiß, trocken

1 Spritzer Zitronensaft

Salz und Pfeffer

80 g Butter

5 Blatt Gelatine

350 ml Sahne

Kerbel

Zubereitung

Den Räucherlachs pürieren (z. B. in der Moulinette). Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Den Kerbel waschen und fein hacken. Die Butter erwärmen, bis sie flüssig geworden ist. Die Eigelbe mit dem Martini und dem Weißwein über Wasserdampf warm aufschlagen, bis sie cremig werden. Die Gelatine abtropfen lassen und in die warme Eiermasse rühren. Den Lachs, die Butter, den Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer unterziehen und erkalten lassen. Wenn die Masse beginnt, fest zu werden, den Kerbel und die Sahne vorsichtig unterheben. Die fertige Mousse in eine flache Schüssel füllen und einen halben Tag auskühlen und ruhen lassen.

Zu der Räucherlachsmousse passt am besten ein kleiner Salat und ein milder Kräuterquark als Sauce mit etwas Toast oder Baguette.

Ein Tipp:

Mit einem warmen Löffel Kugeln aus der Mousse abstechen und dann anrichten oder die ganze Schüssel kurz in warmes Wasser stellen, stürzen und die Mousse mit einem warmen Messer in Scheiben schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

09.08.02 Biene62

Räucherlachs mit Cranberriegelee M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Cranberries

2 El Zucker

200 ml Wein, weiß

3 Blätter Gelatine

3 El Senf, körnig

2 Ei Creme fraiche

80 ml süße Sahne

300 g Lachs (Räucherlachs)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Cranberries abbrausen und abtropfen lassen. Mit Zucker und Wein zum Kochen bringen und ca. 6 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen. Gelatine einweichen, ausdrücken und darin auflösen. Im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen.

Senf, Creme fraiche und Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer würzen. Mit dem Lachs und dem Gelee anrichten.

Brennwert p. P.: 329

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

29.06.05 Sonja*

Rigatoni mit Spinat - Lachs - Sauce M

Zutaten für 4 Portionen

100 g Blattspinat, TK, aufgetaut

1 Zwiebel(n)

1 Ei Butter

100 ml Wein, weiß, trocken

250 g Creme fraiche

100 g Lachs, geräuchert

Salz und Pfeffer

1 Prise Zucker

1.5 El Zitronensaft

Muskat, gerieben

Zubereitung

Spinat grob hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem Topf in heißer Butter andünsten und mit Weißwein ablöschen. Creme fraiche einrühren und 5 Minuten einköcheln lassen.

Inzwischen Räucherlachs in 1 cm breite Streifen schneiden. Spinat in die Sauce rühren, noch mal aufkochen und den Räucherlachs zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Muskatnuss würzen.

Mit heißen Rigatoni (Nudelart) servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

20.12.02 Manu

Zucchinicremesuppe mit Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

4 m.-große Zucchini

2 Zwiebel(n)

500 ml Gemüsebrühe

1 Becher Schmand

1 Zehe/n Knoblauch, geviertelt

200 g Lachs, geräuchert

1 Schuss Wein, weiß

Zubereitung

Zucchini und Zwiebeln klein schneiden und mit dem Knoblauch eine Viertelstunde in der Gemüsebrühe köcheln lassen. Mit dem Zauberstabpürieren, Schmand und Weißwein dazugeben und einrühren. Räucherlachs ganz klein schneiden, auf die Teller geben und die Suppe darüber geben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

07.06.04 HolladieWaldfee

Räucherlachs Blätterteig

Blätterteigstangen mit Lachs M

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck. Blätterteig, aus dem Kühlregal

1 Becher Frischkäse

100 g Lachs, geräuchert

50 g Sesam

Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und der Länge nach halbieren. Die eine Hälfte mit Frischkäse bestreichen und mit dem Lachs belegen. Die andere Hälfte darauf legen. Jetzt in der Mitte halbieren und dann in 10 Streifen von jeweils ca. 2 cm Breite schneiden.

Die Blätterteigstreifen in Sesam wenden und leicht eindrehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht an den Enden andrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Für Gäste, die keinen Lachs mögen, schmeckt es auch mit gekochtem Schinken gefüllt sehr gut.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

15.05.06 Nicole1970

Blätterteigtaler mit Spinat 1 Eigelb M

und Räucherlachs

Zutaten für 4 Portionen

3 Platte/n Blätterteig

450 g Blattspinat

Lachs, geräuchert, eine Lage

Parmesan, gerieben

1 Eigelb

Zubereitung

Blätterteig zunächst mit Spinat, im Anschluss daran mit Lachsscheiben belegen, zusammenrollen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Ränder mit Eigelb einpinseln, damit die Taler beim backen knusprig braun werden. Mit dem geriebenen Parmesan bestreuen und bei 200° im vorgeheizten Umluftherd ca. 12 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.07.06 juwey

Gefüllte Blätterteigtaschen 3 Eigelb M

mit Lachs

Zutaten für 4 Portionen

300 g Blätterteig, TK

200 g Lachs, geräuchert

75 g Parmesan, gerieben

75 g Käse (Emmentaler), gerieben

3 Eigelb

1 EI Kondensmilch, zuckerfrei !

etwas Wasser

125 ml Schlagsahne

1 EI Meerrettich, gerieben

1 TI Zucker

2 TI Zitronensaft

etwas Salz

etwas Schnittlauch

Zubereitung

Den Blätterteig auftauen lassen, die Platten halbieren, jeweils zu einem Quadrat von doppelter Größe ausrollen. Räucherlachs würfeln, mit geriebenem Parmesan- und Emmentaler Käse, 2 Eigelb vermischen. Jeweils 2 Teelöffel der Masse auf die Quadrate setzen, 1 Eigelb mit Kondensmilch verquirlen, Teigländer damit bepinseln. Zu einem Dreieck umklappen, Ränder fest andrücken. Teigtaschen mit Eiermilch bestreichen. Auf ein mit Wasser befeuchtetes Backblech setzen, bei 200 C ca. 12 Minuten backen. Schlagsahne steif schlagen, mit geriebenem Meerrettich, Zucker, Zitronensaft und Salz würzen. Die Sahne mit Schnittlauch bestreuen, zu den Teigtaschen servieren.

Ergibt 10 Stück

Brennwert p. P.: 278

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

10.01.03 Nora

Kräuter - Lachs - Quiche 3 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

1 Pck. Blätterteig, fertiger

Linsen, zum Blindbacken

200 g Lachs, geräuchert

1 Zwiebel(n)

30 g Butter

4 EI Kräuter, Frühlingskräuter, fein gehackte

1 Becher Sahne

3 Ei(er)

Salz und Pfeffer

2 cl Wermut (Noilly Prat)

Cayennepfeffer

Backofen auf 200 ° vorheizen. Den Blätterteig entweder ausrollen oder fertig ausgerollt in eine kalt ausgespülte Tarte- oder Springform (Durchmesser 28 cm) legen. Backpapier rund in Formgröße ausschneiden, auf den Blätterteig und mit den Linsen belegen (= blind backen). Ca. 15 min backen. Linsen und Backpapier wieder entfernen.

Räucherlachs in Würfelchen schneiden. Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten Kräuter, Lachs und Zwiebelwürfelchen auf dem Blätterteig verteilen. Sahne und Ei verquirlen. Mit Salz, Pfeffer, Noilly Prat (falls keiner zur Hand, nehme ich trockenen Sherry) und Cayennepfeffer abschmecken. Über den Belag gießen, 20 bis 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.03.06 Frechdachs_38

Lachs - Blätterteig - Pie 2 Ei M

Zutaten für 3 Portionen

4 Platte/n Blätterteig (TK)

½ Becher Sahne

1 Brokkoli

2 Paprikaschote(n), rot

2 Ei(er)

500 g Käse (Gouda), gerieben

3 Prisen Muskat

Rosmarin

1 Pkt. Lachs (Räucherlachs), in Scheiben

1 Zehe/n Knoblauch

Salz und Pfeffer

Öl für die Form

Eine flache Auflaufform (30-40 cm) mit Öl ausfetten. Den Blätterteig auftauen lassen und währenddessen den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen und 15 Minuten vorgaren.

Den aufgetauten Blätterteig so in der ausgefetteten Form verteilen, dass keine Lücken entstehen können. Paprika in mundgerechte, schmale Streifen schneiden. Den fertiggegarten Brokkoli nun auf dem Boden des Blätterteigs gleichmäßig verteilen, die Paprikastreifen drüberstreuen. Den Räucherlachs in schmale Streifen schneiden und ebenfalls gut über dem Auflauf verteilen. Die Sahne in einem Rührbecher mit den Eiern verquirlen und die Gewürze hineinstreuen. Jetzt den Käse hineinreiben und alles nochmals gut verrühren.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Käse-Eimasse so über dem Auflauf verteilen, dass alles gut bedeckt ist. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten garen, bis der Käse goldbraun ist.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
07.02.05 AnniTheBunny

Lachs - Quiche a la 2 Ei M

Koelkast

Zutaten für 6 Portionen
1 Pkt. Blätterteig, rund (Kühlregal)
200 g Ziegenfrischkäse
1 TI Meerrettich

200 g Lachs, geräuchert

100 g Krabben

125 g Sahne

2 Ei(er)

Salz
Pfeffer
Dill

Zubereitung

Eine Quicheform mit dem Blätterteig auskleiden (die Form vorher entweder mit dem mitgelieferten Backpapier auskleiden oder ausfetten).

Den Ziegenfrischkäse mit Meerrettich verrühren und den Blätterteigboden damit schön gleichmäßig bestreichen. Den Räucherlachs in lockeren Schleifen darauf verteilen. Die Krabben dazwischen streuen. Sahne und Eier verrühren, nach Belieben abschmecken und die zerkleinerten Kräuter untermischen.

Die Sahnemischung auf den belegten Teig gießen und im vorgeheizten Ofen bei 250°C ca. 30 Min. lang backen.

Tipp: Alternativ zum Ziegenfrischkäse kann man die Quiche auch mit einem Meerrettichfrischkäse oder einem Kräuterfrischkäse zubereiten, dann aber bitte die weicheren Sorten verwenden. Statt Dill kann man auch Basilikum nehmen.

Die Quiche wird fester, wenn man in die Eiersahne einen knappen Ei Mehl einrührt.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
30.03.06 Koelkast

Pikante Blätterteigschnecken 1 Ei M

mit Lachs

Variante von Chiaras Pesoschnecken

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck. Blätterteig

3 El Tomate(n) - Aufstrich (Bruschetta)

200 g Lachs, geräucherter

100 g Frischkäse, mit Kräutern

25 g Gorgonzola oder Cambozola

1 kleine Peperoni (Teufelspeperoni rot)

1 Ei(er)

Zuerst den Blätterteig (es sollte eine Rolle sein, die gibt's überall fertig zu kaufen) ausbreiten. Darauf den Bruschetta-Aufstrich mit dem Löffel verstreichen und an einer langen Seite einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Den Räucherlachs gleichmäßig darüber legen.

Den Blauschimmelkäse (Gorgonzola oder Cambozola) mit der Gabel zerdrücken und mit dem Frischkäse und der winzig klein geschnittenen Peperoni (vielleicht je nach Schärfe vorher probieren und die Menge anpassen) vermengen. Diese Mischung am besten mit einer Palette auf dem Lachs verstreichen.

Nun wickelt man den Blätterteig von der langen Seite her langsam auf, damit es eine schöne Rolle gibt. Der freigelassene Rand der Blätterteigrolle muss das Ende der Aufwickelaktion bilden. Diese Rolle nun in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und sie behutsam auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eine Rolle ergibt ca. 25 - 30 Schnecken. Die Schnecken dann mit verquirltem Ei bestreichen und ca. 15 - 20 Minuten bei 200 Grad backen.

Mit Salatdekor eine wunderschöne und leckere Vorspeise. Schmeckt warm und kalt.

Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

09.01.06 kallista

Zucchini - Quiche mit Räucherlachs 4 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

1 Pkt. Blätterteig, a.d. Kühlregal

Hülsenfrüchte, zum Blindbacken
600 g Zucchini

150 g Lachs, geräuchert, in Scheiben
½ Bund Dill, gehackt

4 kleine Ei(er)

250 g Schmand

2 TI Meerrettich, a.d. Glas
1 EI Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Teig mit dem Papier nach oben in eine Form (28 cm) legen, Ränder andrücken. Mit Hülsenfrüchten bedeckt bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 10 Min. vorbacken. Zucchini in schräge Scheiben, Lachs in breite Streifen schneiden. Dill mit Eiern, Schmand, Meerrettich, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Papier und Hülsenfrüchte entfernen. Zucchini und Lachs auf dem Boden verteilen, Eiermischung darübergießen. 45 Min. bei gleicher Temperatur fertig backen.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
20.09.02 Gilla

Räucherlachs Diverses

Avocado mit Räucherlachs M

Zutaten für 4 Portionen

125 g Crème fraîche

3 EI Schlagsahne

1 TI Senf, scharf
½ Zitrone(n), den Saft
Salz und Pfeffer
½ Bund Dill

100 g Lachs, geräuchert
2 reife Avocado(s)

Zubereitung

Crème fraîche mit Obers und Senf verrühren, mit Zitronensaft,

Salz und Pfeffer abschmecken, den Dill waschen und mit einer Schere kleinschneiden, den Lachs in kleine Streifen schneiden den Dill und die Hälfte der Lachsstreifen unter die Creme mischen.

Die Avocados vom Kern befreien. Die Haut abziehen in feine Streifen schneiden, so dass die Streifen am Stielansatz noch zusammenhängen. Fächerförmig auseinanderziehen und auf vier Teller anrichten, neben jeden Fächer Dillcreme geben und mit den restlichen Lachsstreifen garnieren.

Beilage: warmes Baguette mit Knoblauchbutter

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

22.04.02 Brigitta

Avocados mit Kaviar und Räucherlachs 2 Ei

Zutaten für 4 Portionen

2 Avocado(s), große

2 Ei(er), hartgekocht

1 Schalotte(n)

50 g Lachs, geräuchert

30 g Kaviar, deutscher

Salz

Pfeffer, weiß, a.d. Mühle

½ Zitrone(n), der Saft

Zubereitung

Die Avocados längs halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch mit einem scharfkantigen Löffel aushöhlen und fein würfeln. Eier schälen und ebenfalls fein würfeln. Schalotte fein hacken.

Räucherlachs in feine Streifen schneiden und mit Eiern, Schalotten und Avocadofleisch vermischen. Salzen und pfeffern.

In die Avocadohälften füllen, mit Kaviar garnieren und mit Zitronensaft beträufeln.

Sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

24.05.02 Ronomu

Brokkoli - Lachstorte 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig:
200 g Mehl
100 g Margarine

1 Ei(er)

2 El Wasser

1 Tl Salz

Für den Belag:

250 g Brokkoli

150 g Lachs, geräucherter

200 g Schmand

2 Ei(er)

150 g Frischkäse mit Kräutern

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen und den Boden einer gefetteten Springform damit auslegen. Den Brokkoli putzen, in Röschen teilen und 5 min. abkochen (man kann auch Tiefkühlbrokkoli verwenden).

Den geräucherten Lachs in kleine Stücke schneiden. Lachs und Brokkoli auf dem Boden verteilen. Schmand, Eier und Frischkäse gut miteinander verquirlen und über die Brokkoli-Lachsmasse gießen.

Bei 200°C ca. 40 min. backen. Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.04.05 Stetim

Brokkoli - Mousse mit Räucherlachs M

Zutaten für 4 Portionen

300 g Brokkoli, tiefgefroren

200 g Frischkäse

200 g Lachs (Räucherlachs)

1 Zehe/n Knoblauch

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Tiefgekühlten Brokkoli in Salzwasser etwa 8 Minuten garen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit Frischkäse und etwas Knoblauch pürieren. Räucherlachs in kleine Stücke schneiden und darunter mischen.

Das Ganze im Kühlschrank für etwa eine halbe Stunde rasten lassen.
Mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen und mit Salat und gerösteten Toast servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
27.11.05 belana71

Brokkoli mit Lachs - Sahne - Soße M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Brokkoli
1 Zwiebel(n)

200 g Lachs (Räucherlachs), in Scheiben

2 TI Gemüsebrühe
2 EI Butter oder Margarine
2 EI Mehl

125 ml Schlagsahne

2 EI Zitronensaft
Salz und Pfeffer, weiß

Zubereitung

Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen. Stiele schälen, klein schneiden. 500 ml Wasser aufkochen, Brühe einrühren. Brokkoli dazu und zugedeckt ca. 5 Minuten garen. Brokkoli herausheben und die Brühe aufbewahren.

Zwiebel würfeln und in Butter andünsten. Mehl darüber und anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen, dabei gut rühren. Soße aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Räucherlachs in Streifen schneiden und dazugeben. Brokkoli unterheben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Dazu passen hervorragend grüne Bandnudeln.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
11.04.06 mimi156

Brokkoli mit Sahnesoße und 3 Eigelb M

Lachs

Zutaten für 4 Portionen
750 g Brokkoli

30 g Butter oder Margarine
1 TI Mehl

200 g Schlagsahne

100 ml Milch

3 Eigelb

8 Scheibe/n Lachs, geräuchert, (ca. 250g)

Salz und Pfeffer, weißer

Zubereitung

Den Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen, in reichlich kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 12-15 Min. garen. Inzwischen das Fett in einem Topf erhitzen, Mehl zufügen und kurz darin anschwitzen. Mit Sahne und Milch unter ständigem Rühren ablöschen und einmal aufkochen lassen. 3 Ei von der Sahne abnehmen und mit dem Eigelb verquirlen. Zurück in die Soße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüsewasser abgießen. Brokkoli in eine Schüssel füllen, mit der Sahnesoße servieren. Den Räucherlachs in kleine Würfelchen schneiden und mit frischem Stangenweißbrot reichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.08.02 Marlana

Brotaufstrich mit Räucherlachs M

und Walnüssen

Zutaten für 4 Portionen

100 g Walnüsse, gehackte

200 g Lachs, geräuchert

1 Pck. Frischkäse

1 Ei Meerrettich, gerieben

1 TI Zitronensaft

Zubereitung

Den Räucherlachs klein schnippeln, alle Zutaten miteinander vermischen. Schmeckt superlecker zu Baguette oder auf Toast. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

12.06.05 arthurdent42

Champignons und Räucherlachs M

in Sahnesoße

Zutaten für 2 Portionen

1 Ei Öl
2 Stange/n Frühlingszwiebel(n)
2 Ei Tomatenmark
500 g Champignons, frische
1 kleine Chilischote(n)
2 Ei Sojasauce

1 Becher Sahne

200 g Lachs, geräuchert

Salz und Pfeffer
1 Zehe/n Knoblauch

Zubereitung

Champignons putzen und zusammen mit den Chilischoten in feine Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln in feinen Ringen schneiden und kurz anbraten. Tomatenmark hinzufügen, vermischen mischen und 1 Minute mitbraten.

Champignons sowie feingeschnittene Chilischoten hinzufügen und 5 Minuten weiterbraten. Das Gemüse mit Sojasauce ablöschen. Sahne hinzufügen. Durch das Tomatenmark entsteht eine sämige Soße.

Den Lachs in feine Streifen schneiden und dazugeben. Alles noch einmal ganz kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Daran denken, dass das Gemüse bereits durch die Sojasauce und den Lachs eine gewisse Würze erhalten hat.

Wer mag, kann dem Gemüse eine weitere Geschmacksnote mit einer gepressten Knoblauchzehe verleihen.

Als Beilage Tagliatelle oder breite Bandnudeln servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

26.10.04 Löckchen711

Crepes mit Räucherlachsfüllung 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

125 ml Milch (Vollmilch)

1 Ei(er)

3 EI Mehl

¼ TI Salz

2 Frühlingszwiebel(n)

1 Pkt. Margarine (Brunch)

Salz und Pfeffer, aus der Mühle

100 g Lachs (Räucherlachs)

Dill, zum Garnieren

Fett, zum Braten

Milch mit Ei verquirlen. Mehl und Salz gut unterrühren, Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in sehr feine Ringe schneiden. Mit Brunch verrühren und danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Räucherlachs in feine Streifen schneiden.

Eine beschichtete Pfanne leicht fetten. Darin nacheinander 4 dünne Crepes backen. Mit Creme bestreichen, die Lachsstreifen darauf verteilen und die Crepes zu Vierteln falten.

Mit Dill garniert servieren.

Brennwert p. P.: 240

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

18.01.05 Zimtwuppi

Eier mit Fisch 4 Ei

Zutaten für 4 Portionen

4 Ei(er), hartgekocht

20 g Butter, weich

25 g Lachs, geräuchert, beste Qualität

2 Sardellenfilet(s)

Pfeffer, rosa, gemahlen

8 Krabben (Hummerkrabben), geschält, aus der Dose oder tiefgekühlt

Salat

Petersilie

Kerbel

Zubereitung

Die Eier schälen und halbieren. Die Eidotter so herauslösen, dass das Eiweiß nicht beschädigt wird. Eigelb durch ein Sieb streichen und mit der Butter verrühren. Den Räucherlachs ganz fein hacken. Die zuvor gründlich gewässerten, trockengetupften Sardellenfilets im Mörser zerstampfen und

mit dem Lachs unter die Eimasse ziehen. Mit rosa Pfeffer abschmecken und wieder in die Eiweißhälften füllen. Mit je einer Hummerkrabbe belegen. Auf einer Platte mit Salatblättern anrichten und mit gezupfter Petersilie oder Kerbel garnieren.

Dazu kleine Pumpnickeltaler mit Butter servieren.

Brennwert p. P.: 240

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

25.03.02 Sonja*

Eiersalat, dänischer 6 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

200 g Erbsen, tiefgekühlte

70 g Krabben

6 Ei(er), hart gekochte

100 g Lachs, geräuchert

50 g Mayonnaise

1/8 l saure Sahne

Salz und Pfeffer, nach Geschmack

1 Prise Zucker

1 El Zitronensaft

1/2 Bund Petersilie

Tomate(n) und Petersilie zur Deko

Zubereitung

Tiefgekühlte Erbsen nach Packungsaufschrift garen. Abkühlen und abtropfen lassen. Krabben ebenfalls abtropfen lassen. Eier schälen und in Scheiben schneiden. Räucherlachs in Streifen schneiden. Alles mischen.

Für die Marinade Mayonnaise und saure Sahne verrühren. Schlagen, bis die Masse locker und leicht schaumig ist. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Gewaschene, abgetropfte Petersilie hacken. In die Marinade geben. Locker und die Salatzutaten heben. Etwa 10 bis 15 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen. Evtl. mit Tomatenachtel und wenig Petersilie garnieren.

Brennwert p. P.: 365

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

23.07.04 Tapsangel

Erbsen - Räucherlachs - Salat

Zutaten für 4 Portionen

200 g Lachs, geräuchert, in Scheiben

350 g Erbsen, (TK)

Salz

1 Prise Zucker

3 El Essig (Weinessig)

Pfeffer, frisch gemahlen

5 El Öl

2 Zwiebel(n), rot

100 g Staudensellerie

1 El Petersilie, gehackt

Zubereitung

Die Erbsen in Salzwasser mit dem Zucker garen. Abkühlen und abtropfen lassen.

Essig, Pfeffer und Öl zu einer Salatsauce rühren und die gewürfelten Zwiebeln darin durchziehen lassen.

Den Lachs und den geputzten Sellerie in Streifen schneiden.

Gemüse und Lachs in der Salatsauce wenden, evtl. nachsalzen und 30 Min. ziehen lassen.

Mit heißem Baguette servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

07.10.02 Ronomu

Feldsalat mit Räucherlachs

Zutaten für 4 Portionen

200 g Feldsalat

1 kleiner Chicoree

200 g Champignons, frisch

2 Schalotte(n)

200 g Lachs, geräuchert

50 g Walnüsse, Kerne

2 TI Zitronensaft

1 TI Senf, scharf

2 El Öl (Walnussöl)

4 El Öl, neutral

Den Salat gründlich waschen und trocken schleudern. Chicorée in einzelne Blätter teilen und in Stücke schneiden. Geputzte Pilze in Streifen schnei-

den, die geschälten Schalotten in kleine Würfel. Nüsse grob hacken. Die Lachsscheiben in breite Streifen schneiden. Die Hälfte der Lachsstreifen beiseite stellen. Alle übrigen Salatzutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermischen.

Für die Vinaigrette den Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren, bis das Salz aufgelöst ist. Dann zuerst den Senf und dann nach und nach das Öl mit dem Zitronensaft verrühren, sodass eine glatte Sauce entsteht. Die Vinaigrette über die Salatzutaten gießen und gründlich miteinander vermischen. Die restlichen Lachsstreifen als Garnitur über den Salat streuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

12.06.05 Fibu68

Fischfilets im Räucherlachsmantel M

auf feinen Erbsen und Champignons

Zutaten für 4 Portionen

2 Lachsfilet

4 Fischfilet (Seelachs)

Pfeffer

4 Scheibe/n Lachs (Räucherlachs)

4 TI Butter

1 Dose Erbsen

1 Dose Champignons, Köpfe

100 ml Schlagsahne

Salz

200 g Basmati

Zubereitung

Lachsfilets längs halbieren. Die vier Lachsstücke ebenso wie die Seelachsfilets pfeffern. Nicht salzen! Die beiden Fischarten jeweils aufeinander legen. Mit einer Scheibe Räucherlachs umwickeln. Ofen auf 150°C erhitzen. Die Fischpackchen auf ein leicht gebuttertes (1 TI) Blech setzen. Den Fisch 15-20 Minuten garen, bis er durch ist. Erbsen und Champignons abtropfen lassen und mit der Sahne und 3 TI Butter 2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basmati kochen.

Den Fisch auf Erbsen-Champignon-Rahm servieren und Reis dazugeben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.05.06 hemet-nisut-weret

Fischsalat "La Table du Baron" M

Zutaten für 4 Portionen

4 Forellenfilet(s)
2 Schalotte(n)
4 El Zitronensaft
Salz und Pfeffer
½ TI Dill
1 El Olivenöl
200 g Bohnen, grüne
100 g Champignons, frische
2 El Zitronensaft

2 El Rahm

100 g Lachs, geräuchert
1 Zitrone(n)

Zubereitung

Forellenfilets in sehr dünne Streifen schneiden. Schalotten ebenfalls fein schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit 4 El Zitronensaft, Dill und Öl mischen, Salz und Pfeffer zugeben. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

Inzwischen die Bohnen in Salzwasser knapp kochen. Sie sollen knackig bleiben. Erkalten lassen.

Champignons in sehr dünne Scheiben schneiden und sofort mit Zitronensaft mischen. Die Bohnen nach dem Erkalten längs halbieren, mit den Champignons und dem Rahm mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Diesen Salat auf 4 Tellern verteilen. Räucherlachs in feine Streifen schneiden. Mit den Forellenfilets und der Marinade mischen. Den Fischsalat Bergweise in der Mitte der Teller anrichten. Mit etwas Dill bestreuen. Zitrone in dünne Scheiben schneiden und Salat damit garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
03.04.05 Montevideana

Florentiner Tomatenschnitten 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen
400 g Mehl (Weizenmehl)
1 Pkt. Hefe (Trockenhefe)
1 TI Zucker
1 TI Salz

1 Becher Crème fraiche (150 g)

80 ml Milch, lauwarm

80 g Butter, zerlassen und abgekühlt

Pfeffer

50 g Butter

3 Zwiebel(n), feingehackt

750 g Blattspinat

200 g Lachs, geräuchert

750 g Tomate(n)

2 Becher Crème fraiche

125 g Sahne

4 Ei(er)

100 g Käse, gerieben

Paprikapulver

Zubereitung

Aus den ersten Zutaten bis zum Pfeffer einen Hefeteig zubereiten, gehen lassen, nochmals kurz durchkneten und in einer gefetteten Fettpfanne ausrollen. Mit der Gabel mehrmals einstechen.

Für den Belag die 50 g Butter in einen größeren Topf geben, erhitzen. Die Zwiebeln darin andünsten. Den Spinat tropfnass zugeben, mehrmals umrühren, Deckel auflegen, bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten dünsten, gut abtropfen lassen. Spinat auf dem Hefeteig verteilen. Den Räucherlachs in 1 cm breite Streifen schneiden, auf dem Spinat verteilen. Die Tomaten in Scheiben schneiden, schuppenförmig auf die Lachsstreifen legen.

Für den Guss die 2 Becher Creme fraiche mit der Sahne und den Eiern verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Guß auf die Tomaten geben, mit dem Käse bestreuen. Teig noch 10 Minuten gehen lassen.

Bei 170° 30 - 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

05.11.01 Gaby

Gurken-Lachs-Häppchen Mayo M

Zutaten für 8 Portionen

200 g Doppelrahmfrischkäse

200 g Lachs, geräuchert

1 Ei Quark

1 Ei Mayonnaise für Salat

2 TL Zitronensaft

1 Blätter Thymian, frisch, (am besten Zitronenthymian)

Salz

Pfeffer

1 Salatgurke(n)

1 Ei Petersilie, gehackt

1 Ei Schnittlauch in Röllchen

Zum Verzieren:

Paprikaschote(n) in Würfeln, rot

Schnittlauch in Röllchen

Zweig/e Dill, klein

Doppelrahmfrischkäse glatt rühren. Räucherlachs in kleine Würfel schneiden, mit Quark, Salatmayonnaise (z. B. Miracle Whip), Zitronensaft, Schnittlauchröllchen, gehackte Petersilie und frische Thymianblättchen (am besten Zitronenthymian) zum Käse geben. Unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine Minute mit dem Handrührgerät cremig rühren.

Die Salatgurke gründlich waschen, in dickere Scheiben schneiden. Auf jede Gurkenscheibe einen Teelöffel Käsemasse geben und mit frischem Dill, Schnittlauchröllchen oder kleinen Paprikawürfeln garnieren.

Die Käse-Lachs-Mischung kann schon am Vortag zubereitet werden. Die Gurke erst kurz vor dem Servieren aufschneiden und dekorieren, da die Gurkenscheiben sonst zu sehr austrocknen.

Die Käse-Lachs-Mischung schmeckt auch als Brotaufstrich sehr lecker.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.01.02 Aurora

Lachs - Champignon Pizza M

Zutaten für 2 Portionen

375 g Champignons

2 Ei Öl

1 Pck. Pizzateig (32cm, fertigen aus dem Kühlregal)

150 g Crème fraîche

1.5 Ei Meerrettich aus dem Glas

375 g Lachs, geräucherten in Scheiben

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Die Champignons in Scheiben schneiden und im heißen Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abtropfen lassen. Den Pizzateig (bei den fertigen ist das Backpapier praktischerweise schon dabei) in einer Form oder auf dem Backblech entrollen. Crème fraîche und Meerrettich verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen (Schnittlauch dazu schmeckt auch sehr lecker).

1/3 der Creme auf den Boden streichen und die Champignons darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C (bei Umluft reichen erfahrungsgemäß auch 200°) 15 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Lachsscheiben darauf legen und die restliche Meerrettichcreme darüber verteilen und bis zum Ende zu backen.

Sehr lecker finde ich auch, das ganze mit Emmentaler zu bestreuen und anstelle von Lachs einfach gewürfelten, geräucherten Schinken zu nehmen. Hat dann etwas von Flammkuchen.

Brennwert p. P.: 600

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

04.10.04 Ayla

Lachs - Rillettes 1 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

200 g Lachsfilet, frisches

100 g Lachs, geräuchert

125 g Butter, weiche

1 Eigelb, leicht verquirlt

1 El Olivenöl, gutes

1 Tl Zitronensaft

1 El Dill, frischer

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Etwaige Haut und Gräten vom Lachsfilet entfernen. 50g Butter bei schwacher Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen und den frischen Lachs von jeder Seite ca. 5 Min. dünsten. Aus der Pfanne nehmen und leicht auskühlen lassen. Anschließend den Räucherlachs und den gebratenen Lachs in kleine Stücke schneiden, mit der restlichen Butter, Eigelb, Olivenöl, Zitronensaft und Dill mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über Nacht kühl stellen. Dazu schmecken geröstete Brotscheiben.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

24.09.04 wussi

Lachs-Crepe-Röllchen mit Frischkäse M

gefüllt

Zutaten für 1 Portionen

n. B. Lachs, geräuchert

1 Pkt. Frischkäse

1 Stange/n Lauch, klein, in feine Streifen geschnitten

1 Karotte(n), ebenfalls fein geraspelt

Crepes

Pfannkuchen (Crepes) in einer Pfanne backen. Frischkäse mit Lauch- und Karottenstreifen vermengen. Crepes dünn mit der Frischkäse-Mischung bestreichen, mit Räucherlachs belegen und eng aufrollen.

Rolle in ca. 0,5 cm-Scheiben schneiden und anrichten (z. B. auf kalten Platten m. Fisch oder Käse) - sieht sehr schön aus und schmeckt superlecker!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.11.01 1234

Lachsaufstrich M

Zutaten für 4 Portionen

150 g Lachs, geräuchert

250 g Doppelrahmfrischkäse

150 g Creme fraiche

2 TI Meerrettich (Sahne-Meerrettich)

1 Prise Ingwer, gemahlen

1 Prise Zitronenpfeffer

Zubereitung

Räucherlachs klein schneiden und im Mixer fein pürieren. In einer Schüssel Frischrahmkäse, Creme fraiche und Meerrettich gut vermengen, Lachspüree unterheben und mit Ingwer und Zitronenpfeffer würzen, anschließend nochmals mit dem Handmixer gut verrühren.

Lecker für warmes Baguette.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

14.09.05 GuteUte

Lachscreme M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Lachs, geräuchert

1 Becher saure Sahne

1 Becher Schmand

1 Bund Dill

etwas Salz und Pfeffer

etwas Zitronensaft

evtl. Chilipulver

Zubereitung

Den Räucherlachs in feine Würfel schneiden, mit dem Schmand und der sauren Sahne vermengen. Den Dill fein hacken und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Wer es etwas schärfer mag, würzt noch mit Chili.

Auf frischem, warmem Baguette schmeckt die Lachscreme besonders lecker.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

31.01.05 TD77

Lachscreme M

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck. Frischkäse

1 Pck. Lachs, geräucherter

Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Dill, (wer das Gewürz mag)

50 ml Sahne, oder Milch (ist fettarmer) - ein kleiner Schuss davon damit die Masse weicher wird

Zubereitung

Den Frischkäse (die Menge je nach Bedarf selbst bestimmen) und den geräucherten Lachs öffnen und in eine Küchenmaschine mit Messer geben. Die Maschine anstellen und die Zutaten vermengen lassen. Dann einen kleinen Schuss Sahne (oder Milch) zugeben, dann verbinden sich die Zutaten leichter und Masse wird schön weich. Nicht zu viel Flüssigkeit. Dann Salz und Pfeffer zugeben - nach eigenem Geschmack. Mit dem Salz unter Umständen etwas sparsam umgehen, da der Lachs schon salzig ist. Zum Schluss (wer es mag) frischen oder getrockneten Dill hineingeben. Die fertige Masse in eine Schüssel geben, glatt streichen, mit etwas Dill zur Dekoration bestreuen und kalt stellen. Die Masse sollte (wenn möglich) kalt gestellt werden, da durch das Rühren der Küchenmaschine sich die Zutaten meist ein wenig erwärmen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
08.08.03 Gugelfisch

Lachscreme Mayo M

Zutaten für 1 Portionen

2 Becher Frischkäse

½ Becher Sahne

150 g Lachs (Räucherlachs), aus dem Glas

150 g Oliven, grün

1 Gewürzgurke(n)

2 Ei Mayonnaise

Pfeffer, gemahlen

Zubereitung

Den Frischkäse mit der Sahne verrühren. Den Räucherlachs klein schneiden. Die Oliven klein hacken. Die Gurke würfeln. Alles zusammen mit der Mayonnaise und der Käse-Sahne-Masse vermischen. Zum Schluss mit Pfeffer bestreuen.

Sehr lecker auf Weißbrot oder auch zum Dippen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
22.11.05 sabbel007

Kommentar von Schrat
Hallo Sabbel,

was ist das denn für ein Räucherlachs, der aus dem Glas kommt. Das habe ich noch nie gesehen.

LG Schrat

Lachspastete

5 - Minuten -

Zutaten für 1 Portionen

200 g Bohnen, weiß, abgetropft, aus der Dose

2 El Kräuter (z.B. Kerbel, Dill und Petersilie), gehackt

1 Zitrone(n), den Saft davon

200 g Lachs (Räucherlachs)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bohnen, Kräuter, Zitronensaft und Räucherlachs pürieren, bis eine weiche Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pastete 30-60 Minuten kalt stellen.

Zusammen mit Toastbrot, Kräckern oder rohem Gemüse servieren.

Brennwert p. P.: 127

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

23.10.05 zuckerle1

Lachsrilette

Zutaten für 4 Portionen

250 g Lachsfilet, frisch

150 g Lachs, geräuchert

500 ml Brühe

125 g Butter, gesalzen

1 El Öl (Oliven)

1 El Zitrone(n) (Schale), abgerieben u. unbehandelt

Salz und Pfeffer

Toastbrot

Zubereitung

Den frischen Lachs in der Brühe ca. 20 Min. garziehen lassen, den geräucherten Lachs in Stücke schneiden und mit der zimmerwarmen Butter in einer Schüssel zu einer Creme rühren. Öl und den gekochten, ausgekühlten Lachs beifügen und vorsichtig unterrühren. Mit den restlichen Zutaten

würzen und abschmecken. Im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen.
Mit Toast servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
10.02.01 unbenannt

Lachsrollen mit Omelette 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

200 g Lachs, geräuchert

4 Ei(er)

Fett

20 cl Crème fraiche

Zitronensaft von 1/2 Zitrone

Schnittlauch

Salat, verschiedene Sorten

Salz und Pfeffer

evtl. Garnele(n)

Zubereitung

Für die Rollen Eier mit 5 cl Crème fraiche aufschlagen, Schnittlauch zufügen, abschmecken mit Pfeffer (kein Salz, der Lachs ist salzig genug). Fett erhitzen, dünne Omelettes ausbacken, sodass sie aber an der Oberseite nicht ganz ausgetrocknet sind. Abkühlen lassen. Auf jedes Omelette etwas geräucherten Lachs legen und fest einrollen, in Folie verpacken. In den Kühlschrank geben.

Für die Sauce den Rest der Crème fraiche mit Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Schnittlauch verrühren.

Salat waschen, in mundgerechte Stücke reißen und über Teller garnieren, die Rollen aus der Folie nehmen, in ansehnliche Stücke schneiden und auf den Salat legen. Mit etwas Sauce übergießen und mit Schnittlauch verzieren. Wer mag, gibt noch Garnelen drüber.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
05.09.05 tschisette

Lauchsalat 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

4 Stange/n Porree

6 Tomate(n)

4 Ei(er), hartgekocht

100 g Lachs (Räucherlachs)

1 Becher Joghurt (Magerjoghurt)

1 El Zitronensaft

1 El Öl

½ Tl Senf

½ Bund Petersilie

Salz und Pfeffer

Zucker

Zubereitung

Lauch in dünne Ringe scheiden. Tomaten häuten und würfeln. Eier klein hacken. Räucherlachs würfeln. Alles vermischen. Die Marinade gut verrühren, über den Salat gießen und unterziehen. Im Kühlschrank ca. 5 Stunden durchziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

14.05.05 perle49

Mini - Wrap - Rollen M

für`s kalte Büffet

Zutaten für 8 Portionen

24 Tortilla/s (mexikanische Tortillafladenbrote oder Wraps)

1 Eisbergsalat

1 Pkt. Rucola

1 Pkt. Frischkäse mit Kräutern

3 Dose/n Thunfisch, natur

2 Pkt. Lachs (Räucherlachs)

Zubereitung

Alle Wraps bzw. Fladenbrote mit dem Kräuterfrischkäse bestreichen. 12 Wraps mit klein geschnittenem Eisbergsalat und Thunfisch belegen. Die anderen 12 Wraps mit Rucola und klein geschnittenem Räucherlachs belegen. Alle Wraps nun fest aufrollen und mit einem scharfen Messer in klei-

ne Röllchen schneiden. Getrennt auf einem kalten Büffet oder woanders anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

06.01.06 carschu

Mousse vom Räucherlachs M

Zutaten für 6 Portionen

2 Blatt Gelatine, weiß

250 ml Fond (Fischfond)

50 g Lachs, geräuchert (nicht Stremellachs)

250 ml Schlagsahne

Salz und Pfeffer, weißer

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, mit dem Tropfwasser in ein kleines Pfännchen geben und bei geringer Hitze auflösen (nicht kochen). Dann sorgfältig unter den Fischfond rühren und beiseite stellen. Räucherlachs kleinschneiden und ca. 2 Min. pürieren, dabei nach und nach den Fond angießen. Masse durch ein feines Haarsieb streichen, so dass feste Stückchen zurückbleiben. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen, kalt aber noch nicht fest werden lassen.

Sahne sehr steif schlagen und mit dem Teigschaber unter das gelierende Lachspüree heben. Eventuell noch nachwürzen. Dann zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Von dem Mousse mit Esslöffeln pro Person 2 Nocken abstechen und auf Portionsstellen anrichten. Ein kleiner Blattsalat mit rassisger Marinade bietet sich als Abrundung und Deko an.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.01.02 Hänschenklein

17.12.2004 11:37 Kommentar von chris6862

Nur 50 Gramm Lachs auf die Menge Flüssigkeit und Schlagsahne? Kann das stimmen?

LG Chris

25.12.2004 21:35 Kommentar von Silviafiedler

Hi:)

Ich habe die Fischmenge verdoppelt, 50 ml Schlagsahne weniger und statt 2 gleich 3 Blatt Gelatine genommen. Noch viel Pfeffer, Salz und etwas Dill dazu. Viel besser so:)

Liebe Grüße

05.09.2005 08:01 Kommentar von Hänschenklein

Wenn man einen kräftig geräucherten Lachs nimmt braucht man keine größere Menge Fisch um Geschmack zu bekommen. Wildlachs direkt von der Räucherei bietet sich da an.

Wenn man mehr Gelatine und weniger Sahne nimmt, schmilzt die Mousse nicht so herrlich auf der Zunge.

Gruß

Hänschenklein

Nefeli - Röllchen M

Zutaten für 4 Portionen

2 Fladenbrot (arabische Pita)

1 Paket Frischkäse

1 Pck. Lachs, geräuchert, in Scheiben

5 Radieschen, geraspelt

1 Bund Dill

1 Salat (Kopfsalat)

Pfeffer

Zubereitung

Die arabische Pita dick mit Philadelphia Käse bestreichen. Darüber der kleingezupften Kopfsalat legen, dann die geraspelten Radieschen und den klein geschnittenen Dill. Darüber den Räucherlachs legen und pfeffern. Die Pita fest zusammenrollen und je in einer Alufolie verpacken. Für einige Stunden kühl stellen und danach in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Tablett mit grünen Salatblättern anrichten.

Dazu passt prima kalter Sekt.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

25.11.05 SuzyQ1

Pfannkuchen mit Räucherlachs Miracel

Zutaten für 4 Portionen

200 g Lachs, geräuchert
4 Pfannkuchen, (Fertigprodukt)

5 Ei Miracel Whip

1 Bund Dill
Senf
Eisbergsalat
etwas Curry

Miracel Whip mit Senf, Curry klein geschnittenen Dill etwas Pfeffer und Salz verrühren und auf die Pfannkuchen streichen. Den Eisbergsalat waschen und in feine Streifen schneiden. Die Salatstreifen auf die Pfannkuchen verteilen und je Pfannkuchen eine Scheibe Lachs legen, das ganze in eine Frischhaltefolie einrollen und 15-30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Diagonal aufschneiden und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
13.01.03 Pimmpinelle

Pfifferling - Champignon - 5 Ei M

Tarte mit Räucherlachs

Zutaten für 12 Portionen
150 g Butter
300 g Mehl
Salz und Pfeffer

5 Ei(er)

500 g Champignons
500 g Pfifferlinge
1 Zwiebel(n)
2 Ei Öl
½ Bund Petersilie

125 ml Milch

Muskat

150 g Lachs, geräuchert, in Scheiben

Fett, für die Form
Paniermehl, für die Form

Zubereitung

Mehl mit Butter, 1 Ei und 1/2 TL Salz zu einem glatten Teig kneten. 1 Std. zugedeckt kalt stellen. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und evtl. hal-

bieren. Zwiebel fein würfeln. Pilze und Zwiebelwürfel in Öl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

Petersilie bis auf etwas zur Garnitur klein hacken. Mit den restlichen Eiern und Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Eine Tarteform von Ø 28cm (falls nicht vorhanden, geht auch eine Springform) fetten und mit Paniermehl austreuen. Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen. Pilze auf den Teig geben. Lachs etwas kleiner schneiden und auf die Pilze legen. Mit der Eiermilch begießen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2) ca. 55 min. backen. Mit übriger Petersilie garnieren.

Brennwert p. P.: 290

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.12.05 Hobbykoechin

Räucherlachs - Creme M

als Aufstrich, Dip oder zu Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

250 g Quark

1 Becher Schmand, (saure Sahne)

1 Becher Creme fraiche

1 Zwiebel(n), gewürfelt

2 Zehe/n Knoblauch, gewürfelt

½ Bund Schnittlauch, in Röllchen

200 g Lachs, geräuchert, in Scheiben, klein geschnitten

2 El Kapern, gehackt

Salz

Tabasco

Zubereitung

Alle Zutaten gut mischen. Mit Salz und Tabasco abschmecken. Mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Passt auch gut zu Folienkartoffeln, Ofenkartoffeln und Bratkartoffeln.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

01.07.05 pro-vit

Räucherlachs - Dip M

Zutaten für 4 Portionen

1 Pkt. Frischkäse, (Doppelrahmstufe)

1 Pkt. Lachs, geräuchert

Zubereitung

Beides zusammen in eine hohe Schüssel geben und mit dem Pürierstab / Zauberstab pürieren. Fertig!

Schmeckt super lecker zu Brot und als Dip für Rohkost!

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

29.08.04 tiggerblue78

Räucherlachs - Frischkäse - Creme M

Creme mit Räucherlachs und zweierlei Frischkäse

Zutaten für 4 Portionen

200 g Frischkäse

200 g Frischkäse (Lachsgeschmack)

200 g Lachs, geräuchert

100 g Sahne

1 m.-große Zwiebel(n)

Pfeffer

Zitronensaft

Zubereitung

Die Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden. Die Räucherlachsscheiben ebenfalls in sehr kleine Stücke schneiden. Beides mit dem Frischkäse und Lachsfrischkäse in eine für alle Zutaten ausreichende Schüssel geben. Pfeffer und Zitronensaft nach Geschmack zugeben. Zum Schluss soviel Sahne zugeben, dass sich eine feste, aber dennoch leicht zu rührende Creme ergibt.

Die Creme sollte mind. eine Stunde ziehen.

Schmeckt hervorragend mit Baguette.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

11.01.06 Naschmaus

Räucherlachs - Käse - Röllchen M

Zutaten für 16 Portionen

8 Scheibe/n Lachs, Räucherlachs, (ca. 300 g)

1 Bund Dill

150 g Käse, Doppelrahmkäse in dünnen Scheiben

4 Scheibe/n Toastbrot

Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung

Die Hälfte der Räucherlachsscheiben so auf eine Frischhaltefolie legen, dass sich die Enden leicht überlappen. Den Dill waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen. Die Hälfte des Dills auf die Lachsscheiben streuen. Den Käse entrinden und über den Lachs legen. Den restlichen Dill darüber streuen, mit den zurückbehaltenen Lachsscheiben bedecken. Mit Hilfe der Folie den Fisch von der Längsseite her aufrollen. Ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Toastscheiben tosten und entrinden. Jede Scheibe 2x diagonal durchschneiden, so dass aus jeder Scheibe 4 Dreiecke entstehen. Die Lachs-Käse-Rolle in 16 Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf ein Toaststück setzen. Die Häppchen auf einer Platte anrichten und mit den Zitronenmelisseblättern garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.07.05 percussionfan

Räucherlachs - Köpfchen mit Zucchinisalat M

Zutaten für 6 Portionen

1 Schalotte(n)

10 g Butter

1 Ei Mehl

225 ml Fischfond

100 ml Sahne

3 kleine Kirschtomate(n)

300 g Lachs, geräuchert in Scheiben

9 Blatt Gelatine, weiße

250 ml Sahne, geschlagene

Salz

Pfeffer

½ Limette(n), den Saft

1 El Kerbel, fein geschnittener oder Dill

Salat:

1 Zucchini, 200 g

Salz

Pfeffer

2 El Aceto Balsamico Bianco

4 El Olivenöl

Zubereitung

Zu Beginn wird eine Fischsoße für die Mousse zubereitet. Die Schalotte schälen und fein zerkleinern. Die Butter in einem Töpfchen zum Schmelzen bringen, die Schalotten glasig dünsten und das Mehl einrühren. Die Mehlschwitze mit 125 ml Fischfond ablöschen und bei milder Hitze 5 Minuten kochen. Diese durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen.

Die Kirschtomaten vierteln, entkernen und würfeln. Nun 6 runde Förmchen oder Tassen mit einem Durchmesser von 8 bis 9 cm kalt ausspülen und mit Klarsichtfolie auskleiden. Die Förmchen mit je zwei Scheiben Räucherlachs auslegen und die Ränder leicht überstehen lassen.

Die Mousse mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Dann die Tomatenwürfel und Kräuter unterrühren und die Masse auf die Förmchen verteilen. Die überlappenden Ränder darüber schlagen. Die fertig gefüllten Förmchen mindestens 2 Stunden kühl stellen oder bereits am Vortag zubereiten.

Kurz vor dem Servieren die Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Das Gemüse in Scheiben und dann in Stifte schneiden, in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Essig und Öl unterrühren und kurz ziehen lassen.

Die Räucherlachs-Köpfchen stürzen, jeweils mit einem in warmes Wasser getauchten Messer anschneiden und mit dem Zucchini Salat anrichten. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren und frisches Weißbrot dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

14.04.06 Bärchenmama

Räucherlachs - Rolle 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
225 g Blattspinat, tiefgekühlt

4 m.-große Ei(er)

Muskat, gerieben
Salz
Pfeffer
½ Bund Dill

200 g Doppelrahmfrischkäse

½ Zitrone(n), unbehandelt (Saft und Schale)

250 g Lachs, geräuchert

Spinat auftauen lassen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen.

Eigelbe mit 1 Prise Muskat, Salz, Pfeffer und ausgedrücktem Spinat mischen, im elektrischen Alleszerkleinerer pürieren. (Oder Spinat fein hacken, mit Eigelben und Gewürzen mischen.)

Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter die Spinatmasse heben. Blech mit Backpapier auslegen. Spinatmasse dünn darauf streichen. Bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 10-12 Minuten backen, Backpapier vorsichtig abziehen. Crêpe-Boden mit einem Küchentuch bedeckt auskühlen lassen.

Inzwischen Dill abbrausen, Spitzen hacken. Mit Frischkäse, Zitronensaft und -schale verrühren, salzen und pfeffern. Frischkäsemasse auf dem Crêpe-Boden verstreichen. Mit Lachs belegen und von der Längsseite her fest einrollen. Mit einem scharfen Messer in Scheiben teilen, servieren.

Beilage: Salat

Brennwert p. P.: 375

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
16.10.05 nieblerpe

Räucherlachs im Eierpfannkuchen 4 Ei M

mit Stangenspargel

Zutaten für 4 Portionen
1 kg Spargel

320 g Lachs, geräuchert

100 g Crème fraîche
1 Bund Schnittlauch

1 Bund Estragon
100 g Mehl

150 ml Milch

4 Ei(er)

Salz
½ Zitrone(n)
Zucker
Pfeffer, weiß

Den Spargel sorgfältig schälen. Einen passenden, flachen Topf aufstellen (drei Finger hoch mit Wasser gefüllt), recht kräftig abschmecken mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft.

Den Räucherlachs in sehr dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch und Estragon waschen, abtrocknen und fein hacken. Zwei Eier hart kochen. Eiweiß und Eigelb trennen und beides in kleine Würfelchen hacken.

Für den Pfannkuchenteig das Mehl in eine Schüssel geben, die Milch unterrühren, dann 2 Eier mit unterziehen, mit etwas Salz würzen. Den Schnittlauch zugeben. Den Estragon zu der Creme fraiche geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

In einer mittelgroßen Pfanne 4 dünne Pfannkuchen backen. Etwas abkühlen lassen und sie mit der Creme fraiche gleichmäßig bestreichen. Den Räucherlachs ebenfalls gleichmäßig auf den Pfannkuchen verteilen, sie dann möglichst fest rollen. Den Spargel in das kochende Wasser geben, nach Geschmack 7 bis 10 Min. köcheln lassen. Direkt auf die Teller verteilen, mit dem Eiweiß und Eigelb bestreuen, die Räucherlachs-Pfannkuchen in nicht zu dünne Scheiben schneiden und an den Spargel anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
09.08.02 Biene62

Räucherlachs in Dill-Senfsauce M

Zutaten für 2 Portionen

1 Lachs, geräuchert
2 Knoblauch (Zehen)

1 Becher Schlagsahne

1 Glas Senf, süß (bayrischen Senf)
1 Bund Dill
200 g Tomate(n)
Butter oder Öl

Zubereitung

Den Lachs längs uns quer in grobe Streifen schneiden, die Tomaten überbrühen, abziehen, das flüssige Innere und die Kerne entfernen, achteln, den Knoblauch pressen oder fein hacken. Den Knoblauch in Butter oder Öl kurz andünsten, Sahne und den Senf dazugeben und einkochen lassen. Den Lachs und die Tomatenstücke dazugeben, ziehen lassen, den Dill grob hineinschneiden und ebenfalls kurz ziehen lassen. Dazu am besten Schmetterlingsnudeln.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
22.03.01 Bronte

Räucherlachsmousse M
gestürzt; mit QimiQ

Zutaten für 4 Portionen

125 g QimiQ

125 g Lachs (Räucherlachs)

Salz und Pfeffer, weiß

Senf

½ TI Dill (TK), gehackt

125 ml Sahne, geschlagen

Zubereitung

QimiQ glatt rühren. Räucherlachs fein hacken, mit Gewürzen und Dill zum QimiQ geben und gut vermengen (mixen). Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Terrinenform (oder sehr kleine Kastenform) mit Klarsichtfolie auslegen, Mousse einfüllen, kalt stellen. Zum Servieren Mousse auf einen Teller stürzen.

Brennwert p. P.: 190

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
08.03.06 DorisF

Räucherlachsroulade mit Krevetten und Cocktailsauce

Zutaten für 4 Portionen

200 g Lachs, geräuchert

100 g Fisch - Farce

60 g Crevetten

160 g Spinat, große Blätter

6 El Sauce (Cocktailsauce)

Zubereitung

Spinat waschen und blanchieren. Auf ein Tuch legen und trocken tupfen. Die Spinatblätter auf Alufolie legen. Darauf die Scheiben Räucherlachs. Die Fischfarce mit den Krevetten darauf verteilen und zu einer Rolle formen. In die Silberfolie einrollen. Im Wasserbad bei 120 Grad 30 Minuten pochieren und mit dem Wasser auskühlen.

Erkalten lassen, aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden. Mit der Cocktailsauce servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.10.03 baghira555

Räucherlachstatar 1 Eigelb

Zutaten für 2 Portionen

200 g Lachs, geräuchert

2 kleine Gewürzgurke(n)

1 Zwiebel(n), rot

1 Eigelb

4 Scheiben Toastbrot

etwas Zitronensaft

1 Avocado(s)

1 Zitrone(n), in Scheiben geschnitten

Zubereitung

Räucherlachs, Gewürzgurken und Zwiebeln sehr fein hacken und vermengen. Den entstandenen Tatar mit ein wenig Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und dann mit dem Eigelb vermengen.

Das ganze kühl stellen und anschließend auf einen Teller mit der in Scheiben geschnittenen Avocado, dem gerösteten Toast und Zitronenscheiben anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

20.02.06 Nicoise

Räucherlachstoast mit 2 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

2 Ei(er)

2 Scheibe/n Toastbrot
Butter

2 Scheibe/n Fisch (Räucherlachs)

2 Ei Creme fraiche

1 Ei Schnittlauch - Röllchen
Salz
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

Zubereitung

Die Eier weich kochen (ca. 4 Minuten), dann abschrecken. Die Toastscheiben beidseitig hellbraun rösten und mit wenig Butter bestreichen. Eine kleine Teflonpfanne vorheizen und den Räucherlachs darin 30 Sekunden einseitig anbraten. Nicht umdrehen!

Auf dem Toast legt man nun den Lachs, löffelt Creme fraiche darüber und setzt die geschälten, weichen Eier obenauf.

Mit Schnittlauchröllchen verzieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

27.10.04 Quargl

Roulade mit Räucherlachs und Spinat M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Blattspinat
750 g Teig für Klöße

300 g Lachs, geräuchert

3 Ei Meerrettich

150 g Creme fraiche

1 Ei Zitronensaft
Dill
Kerbel
Petersilie

Zubereitung

Spinat in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Die Blätter einzeln trocken tupfen. Den Kloßteig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ca. 10 x 20 cm groß und 3 mm dick ausrollen. Die Folie abziehen und auf eine Alufolie legen. Zunächst mit Spinat und dann mit Räucherlachs belegen. Mit Meerrettich bestreichen und zusammenrollen. Die Alufolie wie ein Bonbon drehen und in siedendem Wasser ca. 10 Minuten blanchieren. Creme fraiche mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Meerrettich abschmecken. Die Kräuter hacken. Die Roulade in den Kräutern wälzen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Creme fraiche - Dipp servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
21.03.04 angelika2603

Salatteller mit Räucherlachs

Zutaten für 4 Portionen

1 Kopf Frisee
100 g Feldsalat

200 g Lachs, geräuchert

2 El Essig (Himbeere)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
3.5 El Öl (Haselnuss)

Zubereitung

Frisee auseinander zupfen, große Blätter teilen und waschen. Der geputzte Feldsalat wird unter fließendem Wasser gereinigt; die Lachsscheiben in gleichmäßige Streifen (etwa 1/2 Zentimeter breit) schneiden. Für das Dressing Salz, Pfeffer und Zucker mit Essig verrühren, zuletzt Öl mit einem kleinen Schneebesen unterschlagen.

Alle Salatzutaten lassen sich am Vortag vorbereiten - wenn Feld- und Friseesalat mit dem letzten Abtropfwasser in einem dichtschießenden Salatbehälter gekühlt werden und die Lachsstreifen abgedeckt im Kühlschrank unterkommen - wie auch das Dressing, das vor dem Verteilen auf die Teller noch einmal durchgeschlagen werden sollte.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
02.04.01 Miguan

Scharfes Süppchen mit Räucherlachs

Zutaten für 4 Portionen

200 g Linsen, rote

1 Liter Gemüsebrühe

4 TL Senf, extra scharfer

150 g Lachs, geräuchert

1 Bund Dill, Kapuzinerkresse, Blätter & Blüten

Salz und Pfeffer

Zucker

Zubereitung

Linsen in der Brühe kochen und pürieren. Mit dem Senf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Räucherlachs in feine Streifen schneiden, auf der Suppe anrichten. Dillfähnchen abzupfen mit Kresseblätter und Blüten auf die Suppe geben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

20.10.05 votobi

Seemannsgurken 1 Eigelb M

Zutaten für 6 Portionen

1 Salatgurke(n), groß

500 ml Wasser

1 El Essig

1 Dill, den Blütenstand (ersatzweise 1 El Dill)

1 Lorbeerblätter

1 El Senfkörner

1 El Salz

6 Pfeffer (Körner), schwarz

200 g Lachs, Räucherlachs

1 Eigelb

8 El süße Sahne

80 g Fisch (Schillerlocken)

2 TL Meerrettich, aus dem Glas oder frisch gerieben

3 Zweig/e Dill

Zubereitung

Die Salatgurke dünn schälen und in sechs gleichgroße Stücke schneiden. Für den Sud Wasser, Essig, Dillblütenstand, Lorbeerblatt, Senfkörner, Salz und schwarze Pfefferkörner aufkochen. Die Gurkenstücke hineinlegen und 3 Minuten kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit einem kleinen Löffel die Kerne entfernen, dabei nach Möglichkeit einen dünnen Boden stehen lassen, damit die Füllung später nicht auslaufen kann.

Für die Füllung den Räucherlachs klein schneiden, mit dem Eigelb und der Sahne pürieren, dabei die Sahne portionsweise zugeben, damit die Lachsfarce nicht zu dünn wird. Die Schillerlocken in feinste Würfelchen schneiden und unter die Lachsmasse rühren. Die Gurkenstücke mit der Masse füllen. Mit frisch geriebenem Meerrettich oder Meerrettich aus dem Glas und Dillzweigen garniert servieren.

Tipp: Die Füllung schmeckt auch sehr lecker als Brotaufstrich.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

13.11.01 Aurora

Seezungen, gefüllt mit Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

8 Seezunge(n) - Filet

80 g Lachs, geräuchert (in Scheiben)

2 El Zitronensaft

2 Schalotte(n)

1 Tl Butter

125 ml Fischfond

125 g Crème fraîche

2 Zweig/e Dill

Salz und Pfeffer

Schalotten schälen, kleinwürfelig schneiden. Seezungenfilets mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen.

Die Fischfilets auf der Arbeitsfläche ausbreiten, die Räucherlachsscheiben auf die Filets legen, aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Restlichen Räucherlachs in Streifen schneiden und zur Seite legen.

In einem Topf die Butter erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten, mit Fischfond aufgießen und aufkochen lassen. Dann die Hitze so reduzieren, dass der Sud nur mehr siedet und nicht kocht, gefüllte Seezunge einlegen und 5 Minuten ziehen lassen. Nach dem Ende der Garzeit Seezunge herausheben und warm stellen.

Dillzweige waschen und die Spitzen abzupfen. Crème fraîche in den Sud einrühren, 3 Minuten kochen, dann die Lachsstreifen dazugeben, Dillspitzen unterrühren und die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Anrichten gefüllte Seezungen auf eine vorgewärmte Platte legen und mit der Sauce servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
26.05.05 Dragonfly-Lady

Shrimps - Butter

Zutaten für 4 Portionen

200 g Fischfilet (Kabeljau oder Rotbarsch o.ä.)

200 g Butter, salzige

300 g Shrimps, (gegart)

4 Scheibe/n Lachs, geräuchert

Worcestersauce

Zitrone(n) - Scheiben und Dill z. Garnieren

Zubereitung

Das Fischfilet in leicht siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen lassen und abkühlen lassen.

Butter schaumig schlagen. Fisch mit einer Gabel fein zerdrücken und unter die weichgerührte Butter rühren. Shrimps hacken und dazugeben.

Alles in einem Topf ca. 5 Minuten ganz leicht erwärmen bis eine homogene Masse entsteht (nicht flüssig werden lassen !). Alles in eine Schüssel füllen und über Nacht kaltstellen.

Mit einem Löffel Schollen abstechen, auf Tellern mit je einer Scheibe Räucherlachs anrichten und mit Dill und Zitronenscheiben garnieren.

Man kann die Masse auch sehr gut in Portionsförmchen füllen, kaltstellen und zum Stürzen kurz in heißes Wasser halten.

Schmeckt sehr gut als Vorspeise mit kräftigem Brot.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
17.02.04 Moorhenne

Spargel auf Rührei mit 8 Ei M

Räucherlachs

Zutaten für 4 Portionen

1.5 kg Spargel
Salz
1 dl Zucker
1 TI Butter

8 Ei(er)

100 ml Sahne
Pfeffer
80 g Butter

16 Scheibe/n Lachs, geräuchert, dünn
Dill, zum Garnieren

Zubereitung

Geschälten Spargel in kochendes Salzwasser mit Zucker und Butter geben. 20-25 Min. garen. Eier mit der Sahne verquirlen. Salzen und pfeffern. In Butter zu Rührei verbraten. Rührei auf einer vorgewärmten Platte anrichten, darauf den Spargel. Restliche Butter bräunen und auf den Spargel träufeln. Den Räucherlachs anlegen. Mit Dill garnieren.
Dazu: neue Pellkartoffeln, in Butter geschwenkt.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
18.08.03 Sissimuc

Spargelsalat mit Lachs

Zutaten für 3 Portionen
500 g Spargel, weiß
500 g Spargel, grün
2 El Essig (Kräuteressig)
4 El Öl
½ TI Senf, scharf
3 Schalotte(n)
2 El Dill

200 g Lachs (Räucherlachs), in Scheiben

1 TI Pfeffer - Körner, rosa
1 Prise Salz und Pfeffer
etwas Butter

Zubereitung

Spargel schälen, den grünen nur im unteren Drittel. Holzige Enden entfernen und den Spargel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Je nach Dicke

5-7 Minuten in kochendem Salzwasser (mit einer Prise Zucker und etwas Butter) bissfest kochen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Aus dem Essig, Öl und Senf eine Marinade anrühren. Schalotten in sehr feine Würfel schneiden und in die Marinade geben. Dill fein hacken und unter die Marinade rühren, mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Räucherlachs in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den Spargelstücken unter die Marinade rühren. Kurz vor dem Servieren mit frischem Dill und Pfefferkörnern bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

21.03.06 Schienie

Spargelsalat mit Räucherlachs und 3 Ei M

á la Dieter

Zutaten für 4 Portionen

600 g Spargel, weiß, gegart, in Stücken

200 g Lachs, geräuchert, in Streifen

3 Ei(er), hart gekocht, gestückelt

100 g Frischkäse

100 ml Sahne

150 ml Mayonnaise

1 Ei Kapern

1 TI Senf, mittelscharf

1 Spritzer Worcestershiresauce

Chilischote(n), gemahlene

Salz, zum Abschmecken

Frischkäse und die übrigen Zutaten zu einer Marinade rühren. Spargel, Räucherlachs und Eier unterheben. Mit Chili und Salz abschmecken. Gut eine Stunde ziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

01.09.05 pro-vit

Spargeltorte 5 Ei

Zutaten für 4 Portionen

1 Pkt. Blätterteig

1 Dose Spargel, Stangen

50 g Krabben, gekocht und geschält

4 Ei(er), hartgekocht

1 El Petersilie, gehackt

1 Msp. Salz

½ Liter Aspik

Für die Garnitur:

1 Ei(er), hartgekocht

100 g Lachs, geräuchert

4 Krabben

Petersilie, frisch

Pfeffer - Körner

Zubereitung

Den Blätterteig zu einer Platte von ca. 25 cm Durchmesser ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten bei 220°C (mittlere Schiene) backen.

Eine Springform (24 cm) mit einer dünnen Schicht Aspik ausgießen. Aspik fest werden lassen und sternenförmig mit abgetropftem Spargel belegen. Zwischen dem Spargel Krabben (4-5 für die Garnitur zurückbehalten) verteilen. Eine zweite Schicht Aspik darüber gießen, erstarren lassen, mit in Scheiben geschnittenen Eiern belegen und mit Petersilie und Salz bestreuen. Mit dem restlichen Aspik überziehen.

Den Tortenbelag fest werden lassen (ca. 1-2 Stunden). Die Form kurz in heißes Wasser tauchen und auf den Blätterteigboden stürzen.

Die Spargeltorte mittig mit gerolltem Räucherlachs, Eierscheiben, Krabben, Petersilienbüscheln und Pfefferkörnern garnieren.

Gut gekühlt servieren und erst bei Tisch anschneiden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

09.08.05 hemet-nisut-weret

Tatar von Räucherlachs auf Chips

Amuse Gueule

Zutaten für 8 Portionen

1 Pkt. Lachs, geräuchert

1 TI Olivenöl

1 Limette(n), davon die Schale und den Saft
Pfeffer

2 Lauchzwiebel(n) mit Grün
1 TL Honig
Cayennepfeffer
Ingwer, frisch, nach Geschmack
Chips (Pringles) nach Bedarf
Schnittlauch zum Verzieren

Zubereitung

Alle Zutaten fein hacken und mit dem Saft und der Schale der Limette abschmecken (vielleicht reicht da auch schon 1/2 Limette, das ist Geschmacksache).

Auf die Pringles geben und mit Schnittlauchhalmen verziert als Amuse Gueule servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
27.03.06 Koelkast

Zucchini - Räucherlachs - Röllchen

Vorspeise

Zutaten für 6 Portionen

400 g Lachs, geräuchert
1.5 Bund Lauchzwiebel(n)
2 große Äpfel, säuerliche
2 EL Zitronensaft
1 TL Senf und Honig
Salz und Pfeffer
2 kleine Zucchini
Öl
Schnittlauch

Zubereitung

Räucherlachs in kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in schmale Ringe schneiden. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Lachs, Zwiebeln und Äpfel vorsichtig mischen, mit Senf, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken, 30 Min. ziehen lassen.

Zucchini putzen, waschen und längs in dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchinischeiben auf beiden Seiten kurz braten, salzen und pfeffern. Etwas abkühlen lassen. Lachsmasse portionsweise in die Zucchinischeiben einrollen.

Schön sieht es aus, wenn man die Röllchen mit Schnittlauch verknotet.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.06.05 brinie

Räucherlachs Kartoffeln

Fischfrikadellen 1 Ei

schnell und leicht

Zutaten für 1 Portionen

1 TI Dill, getrocknet

1 TI Zitronensaft

100 g Lachs, geräuchert

80 g Kartoffeln, gekocht und zerdrückt

4 El Haferflocken, blütenzart

1 Ei(er), hartgekocht und kleingehackt

1 El Kapern, gehackt

1 El Petersilie, frisch und gehackt

1 Prise Cayennepfeffer

Jodsalz

4 El Haferflocken, blütenzart, zum Panieren

2 El Pflanzenöl zum Anbraten

Für die Sauce:

4 El Senf, mittelscharf

5 El Honig, flüssig, mild

1 El Essig (Weinessig), mild

3 El Pflanzenöl

1 Bund Dill, gehackt

Muskat

Pfeffer, schwarzer

Zubereitung

Dill in den Zitronensaft einrühren und für 5 Minuten einweichen lassen. Lachs mit 2 Gabeln zerteilen und Kartoffeln, blütenzarte Haferflocken, Ei, Kapern sowie Petersilie in eine Schüssel geben. Mit Pfeffer, Salz, dem Dill-Zitronensaft und etwas geriebenem Muskat würzen. Die Masse mit einer Gabel gut durchmischen. Daraus 4 Frikadellen formen und in blütenzarten Haferflocken wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin auf jeder Seite anbraten. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Für die Sauce Senf, Honig, Weinessig, Öl, frischen Dill sowie Salz und Pfeffer gut verrühren und zu den Frikadellen servieren.

Tipp: Egal, ob mit Fisch, Mett oder Gemüse diese Frikadellen schmecken immer.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
16.05.06 Sueheller

Grünkohlaufauf mit Mozzarella M

und Gouda

Zutaten für 4 Portionen

800 g Grünkohl (am einfachsten TK-Ware)

150 g Zwiebel(n), gewürfelt

50 g Butter

200 ml Gemüsebrühe

Senf

Pfeffer, weiß

Salz (Kräutersalz)

Piment

Muskat

500 g Kartoffeln, geschält und gerieben

160 g Hafer - Schrot

200 g Creme fraiche

100 g Käse (geriebener Gouda)

100 g Mozzarella, gerieben

150 g Lachs (Räucherlachs), in Streifen oder kl. Stücke geschnitten

Zubereitung

Die Zwiebelwürfel in der zerlassenen Butter im Topf andünsten. Kohl und Gemüsebrühe dazugeben. Mit Senf und den Gewürzen abschmecken.

Nach einer Stunde Kochzeit noch einmal nachschmecken.

Grünkohl mit den geriebenen Kartoffeln, Haferschrot und der Creme fraiche und dem Räucherlachs vermengen und in eine gebutterte Auflaufform füllen. Gouda und Mozzarella mischen und über die Masse streuen.

Im vorgeheizten Ofen garen (Heißlufttherd: ca. eine Stunde bei 130°C, Ober-/Unterhitze: 65 Minuten bei 145°C).

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
16.08.05 TexMexHex

Kartoffelküchlein mit Räucherlachs 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
500 g Kartoffeln, mehlig
1 Zwiebel(n)

1 Ei(er)
2 EI Mehl (Vollkorn)
Salz und Pfeffer
Öl zum Ausbacken

200 g Lachs, geräuchert
einige Stiele Dill oder Petersilie

150 g saure Sahne

Zubereitung

Den Backofen auf schwacher Stufe vorheizen.
Die Kartoffeln schälen und reiben, die Zwiebeln fein hacken. Beides in einen Durchschlag geben und mit einem Löffel oder einem kleinen Teller möglichst viel Flüssigkeit auspressen. Kartoffel-Zwiebelmasse in eine Rührschüssel füllen. Ei und Mehl hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen.
Das Öl etwa 1 cm hoch in eine Bratpfanne gießen und auf hoher Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, 1EL Teig hineingeben und etwas verstreichen. Weitere 4-5 EI Teig etwa eine Minute braten, bis sie auf der Unterseite goldbraun sind, dann die Küchlein umdrehen und auf der anderen Seite braten, bis sie knusprig braun, aber innen noch weich sind. Kartoffelküchlein aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen warm halten, während der Rest zubereitet wird.
Lachs in kleine, schmale Streifen schneiden. Auf jedes Küchlein 1EL saure Sahne und einige Lachsstreifen geben.
Nach Belieben mit Dill oder Petersilie garnieren.

Brennwert p. P.: 342

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
11.07.06 Uskaminski

Kartoffeln mit Räucherlachs M

Zutaten für 6 Portionen

6 Scheibe/n Lachs, geräuchert
3 EI Schnittlauch, gehackter, gehäuft
1 kleine Zitrone(n), Saft davon

250 g Sahne

6 m.-große Kartoffeln, festkochende
Salz und Pfeffer
Öl (Walnussöl)

Zubereitung

Sauber gebürstete Kartoffeln in der Schale bissfest kochen. Abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Räucherlachs in feine Streifen schneiden und mit dem fein gehackten Schnittlauch mischen. Sahne leicht aufschlagen und mit dem Zitronensaft und der Räucherlachs-Schnittlauch-Mischung vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln der Länge nach in dicke Scheiben schneiden (4 Stück pro Kartoffel) und mit ein wenig Walnussöl bestreichen. Auf jeweils eine Kartoffelscheibe etwas von der Masse geben und mit einer anderen Scheibe bedecken. Mit Schnittlauch dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
21.02.06 simply

Kartoffelsuppe mit Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel(n)
1 Zehe/n Knoblauch
400 g Kartoffeln
1 Wurzel/n Petersilie (ca. 150 g)
1 Ei Butter
800 ml Gemüsebrühe (Instant)

250 g Creme fraiche

1 TI Meerrettich, gerieben (Glas)

150 g Fisch (Räucherlachs)

1 Ei Zitronensaft
Salz und Pfeffer
evtl. Schnittlauch oder Petersilie, für die Garnitur

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen in grobe Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Kartoffeln und Petersilienwurzel darin andünsten. Brühe untergießen und etwa 20 Minuten bei halb aufgelegtem Deckel kö-

cheln. Mit dem Pürierstab pürieren. Die Creme fraiche unterrühren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Meerrettich würzen.

Inzwischen den Räucherlachs in Streifen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Heiße Suppe in Tassen füllen, mit Lachs bestreuen. Evtl. mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

Brennwert p. P.: 385

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

14.11.04 kleinermuck

Lachs Kartoffel Auflauf 2 Ei M

6 Personen

400 g geräucherter Lachs

640 g Kartoffeln

800 g Zucchini (ca. 4 Stück)

2 Eier, Klasse 4

150 g Edamer (30 % Fett i.Tr.)

250 g Milch (1,5 % Fett)

1 Becher Saure Sahne (ca. 125 g)

80 g Zwiebeln (ca. 2 kleine)

Gewürze:

Jodsalz

frischer Dill

Knoblauch nach Geschmack

Als erstes schneiden Sie den geräucherten Lachs in Streifen und reiben den Käse.

Währenddessen kochen Sie die Kartoffeln als Pellkartoffeln.

Die Zucchini werden in Scheiben und die geschälten Zwiebeln in kleine Würfel geschnitten.

Dann verrühren Sie Eier, Milch und Saure Sahne und schmecken das Ganze mit geschnittenem Dill und Salz ab.

Die gegarten Kartoffeln werden gepellt und in Scheiben geschnitten.

Schichten Sie nun die Kartoffeln, die Zwiebeln, die Zucchini und den Lachs in eine Auflaufform, begießen Sie die anschließend mit der Sauce.

Abgedeckt bei 180 °C ca. 20 Minuten garen, danach den Käse über den Auflauf geben und ohne Abdeckung

10 Minuten weitergaren lassen.

Pro Person kcal 372 / 1560 kJ

22 KH - 4 Ballastst. - 2 BE ca. - 18 g Fett - 9 g GFS - 7 g EUFS - 2 MUFS - 134 mg Cholest. - 29 Eiweiß

Lachstatar an Kartoffeltalern 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

100 g Lachsfilet, frisch

200 g Lachs, geräuchert

1 Zwiebel(n)

1 Bund Dill

70 g Joghurt oder Sauerrahm

400 g Kartoffeln

3 Ei(er)

2 Ei Mehl

Muskat

Salz und Pfeffer

Öl

Frisch-, Räucherlachs und Zwiebel in klitzekleine Würfel schneiden. Dill fein schneiden. Einige Zweige für die spätere Dekoration zur Seite legen.

Mit dem Joghurt vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kartoffeln schälen, fein reiben, gut ausdrücken, und mit den anderen Zutaten gut verrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Kleine Taler aus der Kartoffelmasse in heißem Öl ausbacken, bis sie beidseitig gold-gelb sind. Fett abtropfen lassen und jeweils zwei Stück heiß auf dem Teller anrichten. Mit Hilfe von Esslöffeln zwei Nocken aus dem Lachstatar formen und diese an die Taler legen. Mit Kräuter-Joghurtsauce und etwas Pesto das Gericht noch verfeinern.

Mit zwei Zitronenschnitzen und einem Dillzweig dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.02.06 Schrat

Räucherlachs - Tascherl 1 Ei + 2 Eigelb M

mit Rucola - Pesto

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig:

120 g Kartoffeln, mehlig

250 g Mehl, glatt

2 Eigelb

Für die Füllung:

250 g Blattspinat, frischer

200 g Lachs, geräuchert

2 Ei Ricotta

Parmesan, zum Bestreuen

Salz und Pfeffer

1 Ei(er), verquirlt

Zubereitung

Kartoffel kochen, schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Salz, Dotter und wenig Wasser zu einem festen Teig verkneten. Teig mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 20 Minuten rasten lassen. Inzwischen Spinat in Salzwasser kurz überkochen, in kaltem Wasser abschrecken und gut ausdrücken. Räucherlachs und Spinat grob hacken. Ricotta mit Spinat und Lachs kräftig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Aus dem Teig 20 Scheiben (8 cm Durchmesser) ausstechen. In die Mitte jeder Teigscheibe ein wenig von der Fülle setzen. Teig über die Fülle klappen (Achtung: keine Luft einschließen!!!) und die Ränder zusammen drücken. Reichlich Salzwasser aufkochen. Tasche einlegen und bei geringer Hitze ca. 6 Minuten gar ziehen lassen. In einer Pfanne das Rucola-Pesto erhitzen. Tasche mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen, in die Pfanne legen und behutsam mit dem Pesto vermischen. Tasche anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.

Pesto-Rezept:

Blätter von je 1 kleinen Bund Petersilie und Basilikum, ca. 80 g Rucola, 50 g Pinienkerne und 60 g geriebenen Parmesan in einem elekt. Zerkleinerer kurz pürieren. 4 El klare Hühnersuppe zugeben und die Masse feine pürieren. Pesto mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Brennwert p. P.: 410

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

04.01.03 angi25

Sauerkraut - Puffer mit Räucherlachs 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln

1 Dose/n Sauerkraut, 850 ml

1 m.-großes Ei(er)

50 g Mehl

Salz und Pfeffer, weißer
1 Prise Zucker
3 El Öl

150 g Creme fraiche

1 Tl Zitronensaft

8 Scheibe/n Lachs, geräuchert, á ca.35 g
evtl. Dill und -blüten zum Garnieren

Zubereitung

Kartoffeln schälen und grob reiben. Sauerkraut abtropfen lassen und gut ausdrücken. Mit Ei und Mehl zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und alles gut vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Jeweils zwei gehäufte Esslöffel der Kartoffel-Sauerkraut-Masse in die Pfanne geben, flach drücken und bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Min. goldbraun braten. Creme fraiche und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Puffer und Lachs auf einer Platte anrichten und nach Belieben mit Dill und Dillblüten garniert servieren. Dazu den Creme-fraiche-Dipp reichen.

Brennwert p. P.: 480

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.02.03 Gilla

Räucherlachs Nudeln

Bandnudeln mit Lachs und Blattspinat M

Zutaten für 4 Portionen

1 Pkt. Blattspinat (TK)

2 Becher Schmand

1 Platte/n Lachs (Räucherlachs)

500 g Bandnudeln, gekocht

1 Zwiebel(n)

Knoblauch

Zitronenpfeffer

Salz und Pfeffer

Butter

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in etwas Butter anschwitzen. Den aufgetauten Blattspinat dazugeben und gut durchschwitzen. Mit Salz

und Pfeffer würzen. Den Schmand unter den Spinat rühren, mit Zitronenpfeffer würzen. Den Räucherlachs in Streifen schneiden und unter die Spinat-Schmantmasse heben. Die fertig gekochten Bandnudeln unter die Masse heben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
22.01.05 Feuerlocke

Farfalle mit Räucherlachs in Dill M

- Sahnesauce

Zutaten für 2 Portionen
250 g Nudeln (Farfalle)

125 g Lachs, geräuchert
3 Frühlingszwiebel(n)
1 El Dill, frischer, gehackt

250 ml süße Sahne

1 Zitrone(n)
5 El Wein, weiß, trocken
25 g Butter
n. B. Muskat
Salz und Pfeffer

Die Frühlingszwiebeln gut abwaschen und komplett in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden, den Räucherlachs in mundgerechte Quadrate schneiden und die Zitrone halbieren, beide Hälften auspressen und den Saft bereithalten. Frischen Dill hacken, benötigt werden ca. 1 gehäufte Esslöffel. (vorgehackten frischen Dill gibt es auch tiefgekühlt zu kaufen)

Die Butter in einem Topf bei mittlerer - starker Hitze zerlassen und die Frühlingszwiebelringe darin kurz (ca. 1 Minute) kochen. Mit dem Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen.

An die Sauce nun die Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Alles köcheln lassen, bis die Sauce "anzieht" (etwas dickflüssig wird, ca. nach 3-5 Minuten). Jetzt die Lachsstücke und den Dill dazugeben, vermischen und mit dem Zitronensaft abschmecken.

Die Nudeln können schon in reichlich kochendem Salzwasser aufgesetzt werden, wenn der Weißwein an die Frühlingszwiebelscheiben gegeben wird, dann sollten sie fast gleichzeitig mit der Sauce fertig sein. Wenn die Nudeln fertig sind, in die Sauce geben, gut durchmischen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
24.02.04 Leto

Kommentar von Elan

Ein einfaches und wirklich gutes Rezept. Allerdings nehme ich nur Wein (dafür etwas mehr) oder nur Zitrone. Den Muskat lasse ich ganz weg.

Gruß Elan

16.06.2004 11:18 Kommentar von Floh41

Dies ist ein sehr schnelles und tolles Rezept...ich mach's der Figur zuliebe immer mit fettreduziertem Frischkäse anstelle der Sahne und wenn man den Weingeschmack nicht mag, kann man auch Gemüsebrühe anstelle des Weines nehmen. Schmeckt dann auch ganz lecker!

09.03.2006 14:43 Kommentar von Bam-bina

Auch uns hat es sehr gut geschmeckt, leider musste ich statt dem Dill andere Kräuter nehmen, da mein Sohn Dill nicht mag, ich habe gefrorenen 8 Kräuter und Petersilie statt dessen verwendet. Ich habe etwas mehr Wein hinein und die Hälfte der Sahne durch saure Sahne ersetzt, dann noch einen Rest Brokkoli, den ich noch hatte, war es ein Gedicht.

Vielen Dank für das Rezept

Grüße Bina

09.06.2006 17:22 Kommentar von Daniela1979

Hallo!

Ich habe genau nach Rezept gekocht, nur dass ich getrockneten Dill nehmen musste.

Die Mengenangaben für 2 Portionen passen ganz genau!

War total lecker!

LG, Daniela

[Gefüllte Lasagneblätter mit Räucherlachs](#) M

Zutaten für 8 Portionen

4 Lasagneplatte(n)

1 Stange/n Lauch

200 g Frischkäse

2 El Creme fraiche

1 El Zitronensaft

8 Scheibe/n Lachs, geräuchert

Salz

Pfeffer, weiß

Zubereitung

Die Lasagneblätter in Salzwasser gar kochen, vorsichtig abgießen und abschrecken. Die einzelnen Blätter des Lauchs ablösen, in kochendes Salzwasser geben und 3 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Vier Lauchblätter in 16 Streifen schneiden und beiseite legen.

Den Frischkäse mit Creme fraiche und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudelblätter nebeneinander ausbreiten und mit dem Lauch belegen. Die Frischkäsemasse darauf verteilen und die Nudelblätter halbieren, so dass Quadrate entstehen. Auf jedes Quadrat eine Scheibe Räucherlachs legen. Nun jedes Quadrat so falten, dass eine Tüte entsteht, mit den Lauchstreifen zusammenbinden und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.03.06 lametti

Grüne Bandnudeln mit Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck. Bandnudeln, grüne

300 ml Sahne

3 Stiel/e Dill

3 Stiel/e Petersilie

200 g Lachs, geräucherten

1 Zwiebel(n)

Salz und Pfeffer, weißen

1.5 El Sahne-Schmelzkäse

200 g Käse (geriebenen Gouda)

Butter

1 Stange/n Lauch

1 TI Saucenbinder, weiß

Muskat

Zubereitung

Nudeln im Salzwasser bissfest kochen.

Zwiebel in Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten. Lauch dazu geben. Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 1,5 Löffel Sahnekäse dazugeben und umrühren. 4 bis 5 Minuten köcheln lassen. Mit ein bis zwei TI weißem Soßenbinder die Soße andicken.

Geschnittenen Dill und Petersilie dazugeben. Geräucherten Lachs in Streifen schneiden. Nudeln in die Auflaufform geben und mit Lachs mischen, Soße darüber gießen. In den vorgeheizten Backofen bei ca. 200° 15min - dann den geriebenen Käse darüber geben und nochmals für ca. 10min in den Backofen.

Abwechslung: Anstatt Nudeln können auch Kartoffeln genommen werden. Kartoffeln mit Schale kochen, abschrecken, Schale abziehen und in Scheiben schneiden. Scheiben mit Lachs mischen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

11.12.03 cherie7

Grüne Bandnudeln mit Lachssahne M

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel(n), geschält, fein gewürfelt
- 1 Zehe/n Knoblauch, klein, sehr fein gehackt
- 1 Ei Butter

1 Becher Sahne

250 g Bandnudeln, grüne

200 g Lachs, geräuchert, in feine Streifen geschnitten

- 1 Prise Pfeffer, weiß, frisch gemahlen
- ½ TI Zitronensaft
- ½ Bund Petersilie, gewaschen und fein geschnitten

Zubereitung

Die Butter in einem weiten Topf oder einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin goldbraun braten. Die Sahne dazugießen und bei schwacher Hitze in 10 - 15 Min. cremig einkochen lassen, dabei immer wieder umrühren.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, 1 TI Salz hineingeben und die Nudeln sprudelnd al dente kochen lassen. Dabeibleiben und oft umrühren.

Den Lachs in die Sahnesauce geben und mit Pfeffer, Zitronensaft und evtl. etwas Salz (Vorsicht!!) abschmecken. Die Petersilie in die Sauce geben. Bandnudeln abgießen, in einer Schüssel mit der Lachssahne mischen und sofort servieren.

Brennwert p. P.: 550

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

27.12.02 Lilofee

Kommentar von Magictiger

Auch mit etwas Knoblauch gut zu geniessen.

LG Sara

Grüne Nudeln mit Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Bandnudeln

Salz

2 Stange/n Sellerie

1 Möhre(n)

40 g Butter

100 ml Wein, weiß

200 ml Sahne

250 g Lachsfilet

100 g Lachs, geräuchert

Pfeffer, frisch gemahlen

1 Ei Dill, feingeschnitten

Zubereitung

Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Selleriestange und Möhre in kleine Würfel schneiden und in 20 g Butter andünsten. Mit Wein und Sahne aufgießen und sämig einkochen lassen.

Lachsfilet und Räucherlachs in Streifen schneiden. Lachsfilet in der restlichen Butter kurz andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Räucherlachs und der Sauce unter die Nudeln mischen.

Mit Dill bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

01.07.02 Judith

Lachs - Nudeln M

Zutaten für 3 Portionen

200 g Lachs, geräucherten

1 Zehe/n Knoblauch

1 Zwiebel(n)
2 El Wein, weiß
1 Becher Sahne, (Milch geht auch)
Pfeffer
250 g Bandnudeln (vorher kochen und abschrecken)
Aromat
etwas Margarine

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. In etwas Margarine andünsten. Den geräucherten Lachs in kleine Stücke schneiden und mit anbraten. Das ganze mit dem Weißwein ablöschen und mit der Sahne andicken. Danach nach Geschmack würzen (auf keinen Fall salzen!!!). Die Bandnudeln unter die Sauce mischen und servieren. Dazu schmeckt ganz toll ein grüner Salat.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
17.05.04 heinzelmann

Lachs - Sherry - Sauce zu Spaghetti M

Zutaten für 4 Portionen
150 g Schalotte(n)
1 Zehe/n Knoblauch, gewürfelt
20 g Butter, gewürfelt
5 cl Sherry Oloroso
300 ml Sahne
200 ml Milch
Salz und Pfeffer
200 g Lachs, geräuchert, zerpfückt
Basilikum
400 g Nudeln (Spaghetti)

Zubereitung

Nudeln al dente kochen. Anschließend durch ein Sieb abschütten und zur Seite stellen.
Schalotten und Knoblauch in der Butter andünsten. Mit Sherry, Sahne und Milch aufgießen und 10 Min. einkochen lassen. Erst dann salzen und pfeffern. Den zerpfückten Räucherlachs hinzu fügen und kurz erhitzen.

Alles über die gekochten Nudeln geben, mit Basilikum dekorieren und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
30.03.06 Koelkast

Lachs im Gras M

Zutaten für 4 Portionen

4 Zucchini

600 g Lachs, geräucherter, in Scheiben

1 große Orange(n)

4 Schalotte(n)

200 ml Sahne (Küchensahne, hat nicht so viel Fett)

200 ml Crème fraiche oder Mascarpone

3 El Olivenöl

1 El Speisestärke

Salz und Pfeffer

600 g Nudeln (Tagliatelle), grüne

Muskat

einige Basilikum - Blätter

Die Zucchini waschen, Enden abtrennen und in 3-4 mm starke Scheiben schneiden. Die entstandenen Scheiben in Türmchen aufschichten und längs in Stifte schneiden, So, dass 3-4 mm starke „Streichhölzer“ entstehen. Schalotten fein würfeln.

Die Lachsscheiben nicht von einander trennen, sondern direkt auf der Pappunterlage in der Verpackung belassen und alles mit einem scharfen Messer in ca. 4 cm große Quadrate schneiden. Erst jetzt Stück für Stück der vielen entstandenen Lachsteile lockern, einzeln entnehmen und in einer Schüssel parken. Die Orange auspressen und das Fruchtfleisch dem Saft beifügen.

Wir dünsten in einer hohen Pfanne die Schalotten im Olivenöl an und geben dann den Berg Zucchinihölzer hinzu (alles schön durchmengen, so dass sich das Olivenöl gut verteilt). 5 min reichen, da die Zucchini sehr schnell durch sind.

Jetzt wird die Sahne mit dem Creme fraiche dazugegeben, leicht durch köcheln lassen und einen Teil des O-Saftes, oder je nach Geschmack alles mit hinein. Der Saft macht das Essen fruchtig und gibt eine spritzige Note. Sollte das ganze nun noch zu dünn sein, einfach mit etwas Stärke andicken.

Kurz vor dem Servieren, und nicht früher, werden die Lachsstücke in die Pfanne gegeben und nur erwärmt, nicht mehr gekocht!

Die fertige Lachs-Zucchini-Sauce geben wir zum Servieren über die inzwischen al dente gekochten und angerichteten Tagliatelle und garnieren das ganze mit Basilikumblättern.

Dazu passt prima ein Gavi di Gavi oder Sencierre.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.10.04 falk01

Lachsnudeln M

Zutaten für 4 Portionen
400 g Nudeln (Tagliatelle)
1 Zehe/n Knoblauch

1 Platte/n Lachs, geräucherter

4 Ei Sahne
1 Ei Petersilie

Zubereitung

Nudeln kochen
Knoblauch klein würfeln und in Olivenöl anschwitzen (nur ganz leicht), geräucherten Lachs in Streifen schneiden und dazu geben. Nudeln beimengen, die Sahne und die Petersilie untermengen. Fertig

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
22.10.03 utekock

Lachsnudeln mit Parmesan M

Zutaten für 3 Portionen

1 Pkt. Lachs (Räucherlachs)
500 g Bandnudeln

250 ml Sahne

50 g Parmesan

2 Stange/n Lauch
1 Schalotte(n) oder 1 kleine Zwiebel

evtl. Milch

Zubereitung

Die Nudeln kochen (da darf aber auch ruhig ein Brühwürfel ins Wasser). Den Lauch in Stücke schneiden, in Butter andünsten und mit etwas Weißwein ablöschen. In der Zwischenzeit die Schalotte klein schneiden und in Butter andünsten. 1 Ei Mehl hinzufügen und unter Rühren ganz leicht an-

bräunen. Dann die Sahne langsam hinzu gießen und unter ständigem Rühren weiter köcheln lassen. Die Konsistenz muss leicht sämig sein. Die Sauce kann man auch mit Milch strecken oder komplett mit Milch erstellen, dann dauert es ein wenig längere 10-15 Minuten. Nun den Parmesan in die Sauce geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss den Lauch, die Nudeln, die Sauce und den in Stücke geschnittenen Räucherlachs zusammenrühren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
20.08.05 Lastchance

Nudel mit Lachs und Krabben M

in Käse - Sahne Sauce

Zutaten für 4 Portionen
500 g Nudeln, nach Wahl

200 g Lachs (Räucherlachs)

100 g Krabben, ausgelöste

1 Zwiebel(n), in Ringen

1 El Olivenöl

1 Mozzarella, gewürfelt

1 Pck. Käsesauce

200 ml Sahne

200 ml Wasser

Knoblauchpulver

Petersilie

Zubereitung

Nudeln nach Anweisung kochen. Gleichzeitig Olivenöl in der Pfanne leicht erhitzen und Zwiebel darin andünsten. Käsesauce nach Packungsanweisung (insgesamt 200 ml Flüssigkeit) hinzufügen. Sahne, Mozzarella und Knoblauchpulver hinzufügen. 1 Minute durchkochen lassen. Hitzequelle ausschalten. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Den Räucherlachs klein schneiden und mit den Krabben in die Käse-Sahne Sauce einrühren. Nudeln auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit der Sauce übergießen. Mit Petersilie garnieren.

Dazu schmeckt ein halbtrockner Riesling und Tomatensalat.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
02.12.05 willinpe

Nudelauflauf mit Zucchini und Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln, (z.B. Spiralnudeln)

2 Zwiebel(n), gehackt

250 g Zucchini, in Stifte geschnitten

150 g Lachs, geräuchert

100 g süße Sahne

200 g Käse (Emmentaler), gerieben

Salz

Pfeffer, evtl. Knoblauchpfeffer

1 Ei Öl

Nudeln bissfest garen. Zwiebeln und Zucchini in Öl anbraten. Mit den Nudeln mischen und in eine feuerfeste Form geben. Räucherlachs in Streifen schneiden und darübergeben. Sahne darüberträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den geriebenen Käse darauf verteilen und bei 175° C (bei Umluft ca. 150° C) ca. 20 Minuten im Rohr überbacken. Dazu schmeckt grüner Salat oder auch Tomatensalat.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

20.12.02 reni007

Nudelsalat mit Räucherlachs und Äpfeln M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Nudeln, (z. B. Penne, Hörnchenform)

250 g Lachs, geräuchert

1 Apfel

1 Bund Lauchzwiebel(n)

150 g Creme fraiche

150 g Joghurt

2 Ei Meerrettich (Glas)

Salz und Pfeffer

1 Zitrone(n), den Saft

Zubereitung

Nudeln bissfest garen, abgießen, abkühlen. Lachs in feine Streifen schneiden und mit etwas Zitrone beträufeln. Apfel in feine Spalten schneiden und auch etwas mit Zitrone beträufeln. Lauchzwiebeln waschen, putzen, schräg in Stücke schneiden. Alles untereinander mischen. Creme fraiche, Joghurt, Meerrettich verrühren. Mit Salz, restlichem Zitronensaft und Pfeffer würzen. Über den Salat geben und leicht mischen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.05.02 Haianne

Schwarze Spaghetti mit Meerrettich M

al Nero di seppia

Zutaten für 4 Portionen

250 g Nudeln (Spaghetti al Nero)

1 Stange/n Meerrettich

400 g Lachs, geräuchert

3 El Öl

5 El Creme fraiche

Zubereitung

Spaghetti al dente kochen.

In einer Pfanne mit Öl den in Streifen geschnittenen Räucherlachs (einige Streifen zurückhalten) kurz erhitzen, 3/4 der geriebenen Meerrettich-Stange mit der Creme fraiche einrühren, würzen mit Salz, die gekochten Spaghetti unterheben und auf Teller servieren. Obenauf noch einige Streifen Lachs, ein Klecks Creme fraiche und etwas rohen Meerrettich überstreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

07.05.02 Walterspiel

Spaghetti mit Räucherlachs I M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln (Spaghetti)

2 El Olivenöl

80 g Butter

¼ Liter Schlagsahne

1/8 Liter Creme fraiche

200 g Lachs, geräuchert

1 Bund Kerbel

2 El Meerrettich (gerissener Kren)

Salz

Pfeffer

Muskat

Petersilie

Zitronensaft

Zubereitung

Kerbel fein hacken. Die Hälfte vom Räucherlachs in feine Streifen schneiden. Restlichen Lachs kleinwürfelig schneiden und in 1 El Butter anschwitzen. Schlagobers und Creme fraiche zufügen, kurz kochen und pürieren (am einfachsten mit einem Stabmixer). Mit Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Eventuell noch ein wenig salzen.

In der Zwischenzeit Nudeln "al dente" kochen, in der restlichen Butter gut schwenken, wenig salzen, Lachsstreifen unterheben und auf die Teller geben. Sauce nochmals aufkochen, Petersilie, ein paar Tropfen Zitronensaft und Kren einrühren und sofort vom Herd nehmen (Kren wird bitter, wenn man ihn zu lange erhitzt). Sauce über die Nudeln geben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

11.06.04 Wienerin

Spaghetti mit Räucherlachs II M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln (Spaghetti)

200 g Lachs (Räucherlachs)

250 ml süße Sahne

Butter

2 El Kerbel, gehackt, evt. getrocknet, oder Lauchjulienne

Salz

evtl. Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Die Spaghetti nach Vorschrift kochen. Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden und in der Sahne erwärmen, nicht kochen. Die Spaghetti abschütten und etwas Butter zugeben. Den Kerbel der Lachssahne zufügen, kurz ziehen lassen und die Sauce unter die Spaghetti heben. Sofort servieren.

Wer mag, kann noch etwas groben Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen.
Auch als Vorspeise gut geeignet, dann reicht es für 8 Portionen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

06.06.05 schaumloeffel

Spiralnudeln mit grünem M

Spargel und Räucherlachs

ein edles Nudelgericht

Zutaten für 4 Portionen

2 El Butter

1 Bund Frühlingszwiebel(n)

6 El Wein, weiß

200 g Creme fraiche

3 El Dill, gehackt

½ Zitrone(n)

200 g Erbsen, frisch oder TK

500 g Spargel, grün

350 g Nudeln (Spirelli)

150 g Lachs (Räucherlachs)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Butter in einem Topf schmelzen und die geputzten und in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln ca. 1 Minute andünsten, dann mit Wein ablöschen und bei starker Hitze auf ca. 2 El einkochen lassen. Die Creme Fraiche einrühren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft (ggf. auch etwas Zitronenschale) und 2 El Dill abschmecken, beiseite stellen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung garen. 3 Minuten vor Ende der Kochzeit den geputzten und in mundgerechte Stücke geschnittenen Spargel und die Erbsen zufügen und mitgaren. Die Nudeln abgießen, dabei etwas von dem Kochwasser auffangen.

Die Soße und den in Stücke geschnittenen Lachs unter die Nudeln rühren und bei Bedarf auch etwas von der aufgefangenen Brühe. Evt. noch einmal nachwürzen, mit dem restlichen Dill bestreuen und servieren.

Brennwert p. P.: 620

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.02.05 BeaMuffin

Tagliatelle mit Lachs I M

- Safran - Sahne - Sauce

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck. Lachs, geräuchert, ca. 200 g

1 Bund Frühlingszwiebel(n)

2 Paprikaschote(n), grün

1 Schälchen Champignons, frisch

2 g Safran

etwas Estragon

2 Becher Sahne

Nudeln (Tagliatelle), nach Belieben

Gemüsebrühe, Instant

Salz

Pfeffer

Parmesan nach Belieben

evtl. Saucenbinder

Zubereitung

Nudeln nach Anweisung kochen.

Zwiebeln in einer hohen Pfanne (muss die gesamte Saucenmenge hineinpassen) anbraten. Geputzte und klein geschnittene Champignons und Paprikaschoten dazugeben und so lange andünsten, wie die Paprika noch bissfest ist.

Mit der Sahne (man kann auch weniger nehmen, aber mit zwei Bechern gibt es mehr Sauce) ablöschen.

Den Safran (kann auch mehr genommen werden) und viel Estragon dazu geben. Mit ein wenig Gemüsebrühenpulver, Salz und Pfeffer abschmecken und ganz zum Schluss den in kleine Streifen geschnitten Räucherlachs dazugeben. Kurz durchziehen lassen und dann auf den Nudeln anrichten.

Wer mag kann Parmesan frisch gemahlen hinzugeben!

Tipp: Wem die Sauce zu dünn sein sollte, kann mit ein wenig Saucenbinder nachdicken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.01.06 Schlemmer

Tagliatelle mit Lachs II M

- Safran - Sahne Sauce

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln, Tagliatelle (m besten grüne und weiße gemischt)

2 Pck. Lachs, geräuchert

2 Becher Sahne

4 g Safran, (gemahlen)

200 g Champignons, frische

2 Paprikaschote(n), grüne

1 Bund Lauchzwiebel(n)

Salz und Pfeffer

Gemüsebrühe

Zubereitung

Sauce: die klein geschnittenen Zwiebeln und die klein geschnittenen Paprika in einer hohen Pfanne andünsten.

Die in Streifen geschnittenen Champions dazugeben und weiter dünsten, bis die Paprika durch sind (aber noch Biss haben) (so ca. 8-10 Minuten).

Dann alles mit der Sahne aufschütten (wer viel Sauce haben will, nimmt drei Becher, zwei langen aber eigentlich auch)

Dann den Safran dazu geben. (wer mag kann gerne auch mehr nehmen).

Mit Salz, Pfeffer und etwas Gemüsebrühenpulver abschmecken.

Die Nudeln kochen und so ca. 3 Minuten vorm Servieren, den in kleine Streifen geschnittenen Räucherlachs in die Sauce geben und kurz durchziehen lassen.

Dann die Tagliatelle auf einem Teller mit der Sauce anrichten.

Wer mag, kann das ganze mit Parmesankäse bestreuen!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.05.06 Schlemmer

Tagliatelle mit Räucherlachs M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Nudeln (Tagliatelle)

Salz

500 g Sahne

40 ml Wermut (Noilly Prat)

3 Zweig/e Dill

Cayennepfeffer

Pfeffer, aus der Mühle

400 g Lachs (Räucherlachs), in feinen Scheiben

Die Tagliatelle bissfest garen. Inzwischen die Sahne, den Noilly Prat und 1 Dillzweig in einem kleinen Topf sämig einkochen. Den Dill wieder herausnehmen und die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer kräftig abschmecken.

Den Räucherlachs in Streifen schneiden und mit dem restlichen, fein gehackten Dill unter die Sauce mischen.

Die Tagliatelle in einem Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel geben oder in Pastateller verteilen. Die Lachs-Sahne-Sauce darunter mischen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

24.11.04 Nina82

Räucherlachs Suppe

Brokkolisuppe mit Räucherlachs M

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebel(n)

1250 g Brokkoli

2.5 El Butter

1.8 Liter Brühe

400 g Lachs, geräuchert

200 g Crème fraîche

Salz und Pfeffer

Muskat

Zwiebel abziehen und würfeln. Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen. Stiele klein schneiden. Butter in einem Kochtopf erhitzen, Zwiebelwürfel andünsten, mit Brühe ablöschen und aufkochen. Brokkoli darin 10 Min. garen. Nach ca. 5 Min. einige Röschen herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und beiseite legen. Lachs in Streifen schneiden. Broccoli in der Suppe pürieren. Creme fraîche einrühren und kurz aufkochen lassen. Suppe abschmecken. Zusammen mit Brokkoliröschen und Lachs servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

11.02.05 Ela*

Cremige Erbsensuppe mit Räucherlachs M

Zutaten für 4 Portionen

2 m.-große Zwiebel(n)

1 El Öl

1 Tl Majoran, getrocknet

500 g Erbsen (grüne Schälerbsen)

150 g Erbsen, tiefgekühlt

200 g Schlagsahne

150 g Lachs, geräuchert

Salz

Pfeffer

etwas Zucker

Majoran, frisch

4 El Gemüsebrühe, Instant

Zubereitung

Zwiebeln schälen, würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Majoran zufügen. Mit 2 l Wasser ablöschen. Brühe einrühren und Schälerbsen zufügen. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 50 Min. köcheln lassen. 2 El Erbsen aus der Brühe nehmen und beiseite legen. Rest Schälerbsen in der Brühe pürieren. Tiefkühl-Erbsen und 150 g Sahne einrühren und ca. 5 Min. köcheln lassen. Lachs in Streifen schneiden. Mit beiseite gelegten Erbsen in die Suppe geben, abschmecken. 50 g Sahne leicht anschlagen. Suppe mit Sahne und evtl. frischem Majoran anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

27.04.01 Miguan

Feine Terrine mit Räucherlachs M

Zutaten für 4 Portionen

2 Salatgurke(n)

1 Bund Dill, frisch, gehackt

1 Schalotte(n), fein gehackt

250 g Crème fraîche

200 g Frischkäse, (evtl. mit Meerrettich, oder anderen)

Salz

Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

Zitronensaft

3 Blatt Gelatine, weiß

400 g Lachs, geräuchert, in Scheiben

Die Salatgurken mit einem Sparschäler der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Eine Kastenform damit auslegen, so dass die Scheiben über den Rand Lappen.

Den gehackten Dill, die gewürfelte Schalotte, Creme Fraiche und Frischkäse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Gelatine einweichen, auflösen und unter die Creme rühren.

Dann 200 g Räucherlachsscheiben in die Form legen, darauf die Hälfte der Creme streichen, mit weiteren 200 g Lachsscheiben abdecken und die restliche Creme darauf streichen.

Nun die Gurkenscheiben darüber schlagen und alles 3 Stunden kalt stellen. Dann stürzen, in Scheiben schneiden, nach Geschmack garnieren und mit Baguette servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

23.07.03 Ronomu

Grün - weiße Spargelterrine M

mit Räucherlachs

Zutaten für 5 Portionen

500 g Spargel, weißer

500 g Spargel, grüner

10 g Butter

½ TI Mehl

¼ Liter Gemüsebrühe

100 g Schlagsahne

8 Blatt Gelatine, weiß

100 g Schmand

2 El Zitronensaft

400 g Lachs, geräuchert, in dünnen Scheiben

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Weißer und grünen Spargel schälen (beim grünen nur die untere Hälfte), Enden abschneiden. Weißer Spargel in Stücke schneiden und in Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben, Gemüsebrühe zugeben und zugedeckt etwa 10 Min. weich dünsten. Sahne dazugeben und kurz aufkochen. Alles im Mixer fein pürieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken

und im warmen Spargelmus auflösen. Schmand unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken. Creme abkühlen lassen. Grünen Spargel in Salzwasser weich kochen, in Eiswasser abschrecken und auf Küchentuch abtropfen lassen.

Eine Kastenform mit Öl einpinseln und mit Klarsichtfolie auslegen. Mit dem Räucherlachs so auskleiden, dass die Scheiben an den Seiten überhängen. Etwa $\frac{1}{4}$ vom Spargelmus einfüllen, Stangen vom grünen Spargel reindrücken und für einige Minuten (5-7) ins Eisfach stellen. Anschließend wieder Spargelmus einfüllen, weitere grüne Spargelstangen reindrücken, erneut für wenige Minuten ins Eisfach stellen. So Schicht für Schicht die Form füllen, mit Spargelmus abschließen. Die überstehenden Lachsscheiben darüber klappen. Für mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Tipp: wenn die grünen Spargelstangen nicht für die ganze Länge der Form reichen, einfach einige Stangen in Stücke schneiden und die Form damit belegen.

Spargelmus und -stücke/ -stangen können auch auf einmal in die Form gefüllt werden, ohne sie zwischendurch ins Eisfach zu stellen. Bei mir „schwimmen“ die Spargelstangen dann gern nach oben und die Schichten sind nicht mehr so schön. Das kurze Anfrieren fixiert sie besser.

Als Hauptgericht reicht die Terrine für etwa 5 Personen. Gut dazu schmecken Butterkartoffeln und grüner Salat. Ich mache sie aber meistens als Vorspeise oder als Bestandteil eines Büffets. Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

27.11.05 Ingwer

Lachscremesuppe M

Zutaten für 4 Portionen

1 El Butterschmalz

1 Zwiebel(n)

100 g Champignons, frische

1 Schuss Wein, weiß

1 Liter Brühe

Speisestärke

1 Tasse/n Creme fraiche

200 g Lachs, geräuchert, echten norwegischen

Salz und Pfeffer, aus der Mühle

1 Prise Zucker

Zitronensaft

1 Bund Dill

Zubereitung

Die feingehackte Zwiebel im Butterschmalz glasig dünsten. Champignons putzen und klein schneiden. Zu den Zwiebeln geben und kurz mit braten.

Mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen und 5-6 Minuten köcheln lassen. Mit Mondamin binden und mit Creme fraiche verfeinern, nochmals aufkochen. Den Räucherlachs fein hacken und in die Suppe geben. Diese mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft kräftig abschmecken.

Den gehackten Dill unterheben und mit Dillzweigen garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

23.02.02 monika_m

Lachscremesuppe auf mediterrane Art M

Zutaten für 4 Portionen

375 g Lachs, Abfälle

1 Stück Zwiebel(n)

1 Stück Lorbeerblatt

1 Prise Salz

½ Liter Wasser

einige Pfeffer - Körner, weiß

500 g Lachs, frisch

2 Ei Butter

1 Ei Mehl

125 ml Sahne

125 ml Crème fraiche

1 Msp. Pfeffer, weißer, frisch gemahlen

1 Msp. Safranpulver

Zitronensaft, einige Spritzer

100 g Lachs, geräuchert

Kerbel, einige Stängel

Zubereitung

Die Lachsabfälle kalt abspülen. Die Zwiebel schälen, vierteln und mit den Lachsabfällen, dem Lorbeerblatt, dem Salz, dem Wasser und den Pfefferkörnern 30 Min. köcheln lassen.

Den Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen. Den frischen Lachs waschen, in den Fischesud legen und bei schwacher Hitze zugedeckt 12 bis 15 Min. ziehen lassen.

Den Fisch von Haut und Gräten befreien und in Stücke zerpfücken. 3/8 Liter vom Fischsud abmessen und durch ein Sieb gießen. Die Butter in einem Topf erhitzen. Das Mehl unter Rühren darin anbraten und mit dem Fischsud nach und nach ablöschen. Die Sahne und Creme Fraiche hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer, Safran und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Den Lachs in die Suppe geben. Den geräucherten Lachs in Streifen schneiden. Die Suppe in vorgewärmte Tassen füllen; mit dem geräucherten Lachs in Streifen und dem Kerbel garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten
04.07.05 haha420000

Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen M

Zutaten für 5 Portionen

5 Stange/n Porree

3 Zehe/n Knoblauch

1 Liter Gemüsebrühe

1 Becher Schmand

1 Becher Sahne

5 Scheibe/n Lachs, geräuchert

Salz und Pfeffer

Basilikum, frisch

Muskat

Zubereitung

Den Porree in der Brühe mit dem Knoblauch kochen. Anschl. mit dem Pürierstab pürieren. Sahne und Schmand dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen (evtl. Worcester Sauce). Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden und in der Suppe ziehen lassen. Frisches Basilikum zerkleinert dazugeben.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
06.09.04 nala08

Räucherlachsterrine M

Zutaten für 12 Portionen

½ Bund Suppengrün

- 1 Zwiebel(n)
- 1 Bund Petersilie, glatte Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Blatt Gelatine, 1 Dose Crabmeat (185 g EW)
- 1 Zitrone(n), (unbehandelt)

250 g Lachsfilet

40 g Butter, (zimmerwarm)

200 g Creme fraiche

Pfeffer, weißer (Mühle)

350 g Lachs, geräuchert, (dünn geschnitten - falls zu dick, zwischen Klarsichtfolie mit dem Nudelholz rollen)

Zubereitung

Das Suppengrün und die Zwiebel putzen und bis auf die Möhre grob zerteilen. Die Petersilie von den Stielen zupfen. Gemüse und Petersilienstiele mit Salz Lorbeer und Senfkörnern in 1 l Wasser 10 Minuten bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf kochen lassen.

Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Crabmeat abgießen und zerpflücken. dabei alle Chitintteile entfernen. 1 Ei Zitronenschale fein abreiben. 3 Ei Saft auspressen. Die Petersilienblätter fein hacken. Die Möhre aus dem Sud nehmen. Das Lachsfilet im Sud zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte 8 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Möhre zuerst in dünne Scheiben dann in sehr feine Stifte schneiden. Den Fisch abtropfen lassen, die Fettschicht auf der Oberseite abschaben. Den heißen Fisch zerpflücken.

Die Gelatine ausdrücken und in 6 Ei heißem Fischsud auflösen. Alle vorbereiteten Zutaten mit der Butter und der Creme fraiche verrühren. Mit Salz. Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Eine Form von 1 l Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen. Dann so mit Räucherlachs auskleiden, dass der Lachs rundum etwa 5 cm über den Rand lappt. Ein Drittel der Farce in die Form geben, mit Räucherlachs bedecken. Das zweite Drittel darüber streichen und ebenfalls mit Räucherlachs bedecken. Die restliche Farce darauf streichen, den überlappenden Lachs und die Klarsichtfolie darüber ziehen.

Die Lachsterrine über Nacht kalt stellen. Kurz vor dem Servieren stürzen, die Form eventuell kurz in warmes Wasser tauchen. Die Terrine mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Mit geröstetem Brot servieren.

Brennwert p. P.: 214

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

12.06.05 juwa

Spargelsuppe mit Räucherlachs M

Zutaten für 4 Portionen

750 g Spargel, weiß
Salz

4 Scheiben Lachs, geräuchert

100 g Frischkäse (Meerrettich)

50 g Butter
50 g Mehl

250 ml Schlagsahne

1 Topf Basilikum
Dill (nach Belieben)
Pfeffer, weiß
etwas Zitronensaft
1 Prise Zucker
evtl. Kräuter (zum Garnieren)
800 ml Wasser

Zubereitung

Spargel schälen, holzige Enden abschneiden, Spargelschalen und Spargelenden in 800 ml Salzwasser bei schwacher Hitze ca. 20 bis 25 Minuten ziehen lassen. Abgießen, Fond dabei auffangen und diesen anschließend aufkochen. Spargel in Stücke schneiden und im Fond bei nun schwacher Hitze ungefähr 15 Minuten garen. Spargel anschließend herausholen und abtropfen lassen. Spargelfond erst einmal zur Seite stellen.

Jeweils 2 Scheiben Lachs überlappend auf eine Frischhaltefolie legen und mit dem Frischkäse bestreichen. Mit Hilfe der Folie aufrollen und kalt stellen.

Fett erhitzen und Mehl darin anschwitzen. Den Spargelfond und die Sahne unter ständigem Röhren zufügen, einmal aufkochen und anschließend etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Kräuter grob hacken und in der Suppe pürieren. Spargelstücke nun zugeben und wieder erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Die gut gekühlten Lachsröllchen nun in ca. 1 cm breite Scheibchen schneiden.

Die Spargelsuppe nun auf Suppenteller füllen und Lachsröllchen auf die Suppe geben.

Nach Belieben mit Kräutern bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

23.01.06 Ela*

Zucchinicremesuppe mit Lachs M

Zutaten für 4 Portionen

4 m.-große Zucchini

2 Zwiebel(n)

500 ml Gemüsebrühe

1 Becher Schmand

1 Zehe/n Knoblauch, geviertelt

200 g Lachs, geräuchert

1 Schuss Wein, weiß

Zubereitung

Zucchini und Zwiebeln klein schneiden und mit dem Knoblauch eine Viertelstunde in der Gemüsebrühe köcheln lassen. Mit dem Zauberstabpürieren, Schmand und Weißwein dazugeben und einrühren. Räucherlachs ganz klein schneiden, auf die Teller geben und die Suppe darüber geben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

07.06.04 HolladieWaldfee

Lachs Grill + Rost

Gefüllter Lachs vom Grill

oder aus dem Backofen

Zutaten für 4 Portionen

50 g Reis

50 g Sojasprossen

100 g Pilze (Shiitake)

1 Stange/n Lauch, klein

7 El Öl (Sonnenblumenöl)

100 ml Sauce (Teriyaki Würzsauce)

800 g Lachsfilet, am Stück, ohne Schuppen

Zubereitung

Reis zubereiten, abgießen und abkühlen lassen. Inzwischen die Sojasprossen waschen. Stiel der Shiitakepilze (oder der normalen Pilze) entfernen und die Köppchen in kleine Streifen schneiden. Die Lauchstange in Stücke schneiden und mit den Pilzen etwa 4 Minuten in 2 El Öl andünsten.

Nun die Sojasprossen und 50 ml von der Teriyaki Soße dazugeben und fertig garen. Dann den Reis unterheben und mit Pfeffer würzen.

In das Lachstück von der Seite her ein tiefe Tasche schneiden und mit einem Löffel vorsichtig die Füllung in die Tasche einfüllen. Die Öffnung danach mit einem Holzspieß verschließen. Das Lachsfilet mit dem restlichen Öl und der Teriyakisauce beträufeln und ungefähr 20 Minuten kalt stellen.

Filet mit der Hautseite nach unten in eine Aluschale legen (im Backofen in eine Auflaufform für Fisch). Bei milder Hitze ca. 10 Minuten grillen. Vor dem Wenden den Lachs nochmals mit Öl bestreichen und jetzt vorsichtig wenden und fertig grillen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
02.08.05 Alexiel79

Gegrillter Lachs a la mediterran

Zutaten für 2 Portionen

- 3 Zitrone(n)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 1 Tl Ingwer, gehackt
- 1 El Olivenöl
- 2 El Sojasauce

2 Lachssteak

Chilipulver nach Geschmack

Zubereitung

Die Zitronen auspressen, den Knoblauch hacken. Zitronensaft, Ingwer, Olivenöl, Sojasauce, Knoblauch und Chilipulver verrühren. Die Lachshaut im Abstand von ca. 1cm. leicht einschneiden. Den Lachs mit der Marinade übergießen und mindestens 3 Std. kalt stellen. Anschließend abtropfen lassen und von beiden Seiten grillen.

Brennwert p. P.: 274

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
13.04.06 afejza

Gegrillter, marinierter Lachs mit Zucchini

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Lachsfilet (4 cm dick)

- 1 Bund Estragon, frisch (oder 1 El getrocknet)
- 1 Zitrone(n), unbehandelt
- 1 Orange(n)
- 3 El Sojasauce
- Pfeffer
- 5 El Olivenöl
- 4 kleine Zucchini
- 4 El Kräuter, gemischte (Schnittlauch, Petersilie, Dill,...)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- Salz (Kräutersalz)

Zubereitung

Die Filets abspülen und trocken tupfen. Auf der Fleischseite längs bis zu Haut einschneiden, aber nicht durchtrennen.

Estragon waschen und klein schneiden. Zitrone waschen und etwas Schale abreiben. Die Orange und die abgeriebene Zitrone auspressen. Den Saft und die Schale und mit der Sojasauce und dem Estragon verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine flache Form geben und den Lachs mit der Fleischseite nach unten hineinlegen. Zugedeckt und kühl ca. 30 Minuten marinieren.

Zucchini waschen, putzen und längs halbieren. Die Schnittflächen einstechen und mit Öl beträufeln. Knoblauch pressen und auf die Zucchinihälften streichen. Das ganze würzen und mit Kräutern bestreuen. Wieder zusammensetzen und in Alufolie einwickeln.

Das Filet trocken tupfen. Die Zucchini auf den Grill legen. Den Lachs nach 10 Minuten auf einer geölten Grillpfanne auf der Hautseite dazu legen.

Das Öl mit der restlichen Marinade mischen und den Fisch damit bestreichen. Wenden und goldbraun grillen. Erneut wenden und mit Marinade bepinseln.

Fertig zum Servieren und am Tisch selbst salzen und gegebenenfalls pfeffern.

Kinder: Können helfen die Marinade zuzubereiten oder können das Gemüse „bearbeiten“!

Für die kälteren Sommertage: Den Fisch mit der Hautseite nach unten 15-20 Minuten in den Backofen. Mehrmals mit Marinade einpinseln und nach Geschmack mit Käse überbacken. Gemüse kann auch in Backofen am besten bei Grillfunktion gegart werden!

Brennwert p. P.: 510

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

29.08.05 vera5585

Gegrilltes Lachsfilet mit Lime & Kapern

- Dressing

Barbecue Salmon with Parsley, Lime & Caper Dressing (nach Neil Perry)

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachsfilet, (je ca. 200g)

1 Limone(n), zur Dekoration vierteln

2 El Olivenöl

Meersalz

1 m.-große Paprikaschote(n), rot

½ Zwiebel(n), rot,

1 Tl Kapern, kleine

½ Tasse/n Petersilie

¼ Tasse/n Olivenöl

¼ Tasse/n Limonensaft

Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Für das Dressing:

Die Paprika vierteln, Samen und Membrane entfernen. Mit der Haut nach oben auf einen Rost legen und unter dem Grill so lange grillen, bis die Haut schwarz und blasig ist. Für 5 min. in einer Plastiktüte ruhen lassen. Haut abziehen und sehr fein würfeln. Die Kapern gut abspülen und abtropfen lassen.

Zwiebeln sehr klein würfeln und mit den Paprikawürfeln, gewiegender Petersilie, Limonensaft, Olivenöl, Kapern, Salz und Pfeffer mischen. Grillplatte oder Barbecue erhitzen. Die Lachsfilet mit Olivenöl einpinseln und mit der Haut nach unten ca. 3-4 min. grillen. Sollte der Fisch keine Haut haben, dann immer die "Präsentierseite" zuerst grillen. Lachs umdrehen und weitere 1-2 min. grillen. Der Lachs sollte Medium rare sein. Auf einer Platte anrichten, zudecken und ca. 2 min. ruhen lassen. Den Lachs mit dem Dressing servieren.

Dieses Gericht kann auch in der Bratpfanne gemacht werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.06.05 originalzeppi

Japanischer gegrillter Lachs

mit Teriyaki - Soße

Sake no Teriyaki

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachssteak (je ca. 250g)

Für die Sauce:

2 Tl Zucker

2 El Sake (jap. Reiswein), alternativ Weißwein oder milder Sherry
2 El Reiswein, Mirin (jap. süßer Reiswein zum Kochen - gibt`s im Asiashop)
4 El Sojasauce, jap.
1 Pck. Kresse
15 cm Rettich, weißer (gerieben)
Öl, zum Braten

Die Lachskoteletts abtupfen und wenn möglich Haut und Mittelgräte entfernen. (Vorsicht! Koteletts dürfen dabei nicht auseinanderfallen!)
Für die Teriyakisoße alle Zutaten, bis einschließlich Sojasauce, miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. (Geht am besten, wenn man die Zutaten leicht erwärmt.)
Den Fisch in der Soße ca. 10 min marinieren. Dabei häufig wenden.
Die Kresse waschen und abtropfen, den Rettich reiben.

Bei der Zubereitung auf dem (Elektro-)Grill:

Den Fisch etwas abtropfen (Marinade jedoch aufbewahren!) und auf den Rost legen. Jede Seite ca. 3 min grillen, dabei ab und zu mit der Marinade bepinseln.

Bei der Zubereitung in der Pfanne:

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, dann den Fisch ebenfalls ca. 3 min von jeder Seite braten.
Überflüssiges Öl abgießen und die restliche Marinade in die Pfanne geben. Aufkochen lassen und den Fisch noch einige Minuten in der Soße gar ziehen lassen.

Den Lachs auf 4 Tellern verteilen und mit dem Bratenfond bzw. der restlichen Marinade übergießen. Mit Kresse und geriebenem Rettich garnieren. Dazu schmeckt Reis und Salat!

Bemerkung: Selbstverständlich ist man bei diesem Gericht nicht auf Lachskoteletts beschränkt. Ich verwende alternativ auch oft Lachsforellenfilet oder Thunfisch. Denkbar sind ebenfalls z.B. Jakobsmuscheln oder auch Hühnerfleisch.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.04.05 Shimone

Lachs - Spieße Mayo

mit Ingwer - Limetten - Mayonnaise

Zutaten für 24 Portionen

500 g Fisch (Lachsforelle)

2 EI Öl (Olivenöl)

250 g Mayonnaise

1 TI Ingwer, frischer, fein gerieben
1 TI Limette(n) - Schale, fein gerieben
2 TI Limettensaft
Salz und Pfeffer
Salat - Blätter zum Dekorieren

Zubereitung

24 Holzspieße in Wasser einweichen, damit sie beim Braten nicht verbrennen. Den Lachs in 3 - 4 cm breite Streifen schneiden und locker auf die Spieße auffädeln. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und dem Olivenöl bepinseln. Die Mayonnaise und das Joghurt in einer Schüssel glatt rühren. Die Limettenschale, den Limettensaft und den geriebenen Ingwer zugeben und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Die Spieße im vorgeheizten Backofen ca. 2 Min. grillen (Vorsicht! Lachs wird schnell trocken). Die Salatblätter, die Spieße und die Mayonnaise auf einer Platte dekorativ anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
19.02.03 Neumarkt

Lachs mit Krabbensauce M

Zutaten für 4 Portionen
2.5 EI Butter

4 Lachssteak
2 TI Zitronensaft
Salz und Pfeffer, weißer

200 g Nordseekrabben, ungeschälte
150 ml Wasser
2.5 EI Butter
2.5 EI Mehl

300 ml Milch
Salz und Pfeffer, weißer

Zubereitung

Grill vorheizen, Butter schmelzen, Grillrost mit Alufolie abdecken, mit Butter bepinseln. Lachssteak mit 1 EI Butter, 1 TI Zitronensaft bestreichen, salzen, pfeffern, noch ca. 5-6 Minuten grillen, warm halten.

Krabben in kochendem Wasser kurz brühen, abschrecken, schälen, Fleisch beiseite stellen, Schale in 150 ml Wasser (Brühwasser dazu verwenden) ca. 10 Minuten köcheln, Flüssigkeit abseihen, aufbewahren, Butter erhitzen, Mehl einrühren, Milch nach und nach zugeben, schlagen bis die Sauce andickt. 4 El Krabbenbrühe, Salz, Pfeffer zugeben und köcheln lassen, Krabben zugeben, 2 Minuten ziehen lassen, zum Lachs servieren. Es passen gut Salzkartoffeln dazu.

Brennwert p. P.: 410

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

16.05.03 Wienerin

Lachsfilet mit Honig und Zitrone M

Zutaten für 4 Portionen

50 g Honig

½ Zitrone(n), den Saft

1 El Essig

2 El Öl

4 Scheibe/n Lachsfilet, eingeschnitten

Salz

Für die Sauce:

1 Bund Schnittlauch

150 g Crème fraîche

1 El Honig

½ El Zitronensaft

Salz

Zubereitung

Honig, Zitronensaft, Essig und Öl zu einer Marinade verrühren. Lachsfilets auf eine Platte legen, mit der Marinade übergießen und 2 Std. im Kühlschrank marinieren lassen.

Inzwischen Schnittlauch in Röllchen schneiden. Crème fraîche mit Honig, Zitronensaft, Salz und Schnittlauch verrühren.

Den Backofengrill aufheizen. Die Lachsfilets auf jeder Seite etwa 10 Min. im Ofen grillen. Den Fisch anschließend salzen.

Die gegrillten Lachsscheiben zusammen mit der Honigsauce servieren.

Beilagen: Salzkartoffeln und Gurkensalat

Tipp: Statt der Schmetterlings-Lachsfilets können auch 1-2 cm dicke Lachs-Scheiben verwendet werden. Die Grillzeit erhöht sich dann allerdings um 1-2 Min.

Brennwert p. P.: 540

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.01.02 Hobbykoechin

Lachssteak mit Kräutern

(auf dem Grill)

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachssteak, frische oder Lachsfilet Stücke

60 g Butter, weiche

1 Zehe/n Knoblauch

Salz

1 Bund Petersilie

Zitronensaft

1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Lachs waschen, trocken tupfen, ringsum mit Salz und Zitronensaft würzen.

In einer kleinen Schüssel die Butter mit einer Prise Salz und der zerdrückten Knoblauchzehe gut verrühren. Genügend große Stücke Alufolie zu-recht schneiden. Die Lachsstücke jeweils auf ein Stück Alufolie legen. Den Fisch dick mit der Knoblauchbutter bestreichen.

Die Kräuter waschen, klein schneiden und jedes Lachstück dick mit Kräutern bestreuen.

Die Alufolie zuerst an den kurzen Seiten, danach an den langen Seiten hochschlagen und oben fest zu einem Päckchen zusammen drücken, da-mit nichts auslaufen kann.

Diese Fischpäckchen auf den Grill legen und zusammen mit Steaks oder Würsten grillen.

Zum Servieren auf dem Teller vorsichtig oben öffnen und aus der Folie genießen.

Auf diese Art kann man den Lachs auch im Backofen zubereiten.

Diese Fischpäckchen kann man schon Stunden vor dem Garen vorbereiten und im Kühlschrank lagern, zum Beispiel wenn Gäste zum Grillabend ein-geladen sind.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

24.03.04 Marina25

Scampi - Lachsspieß

Zutaten für 4 Portionen

24 Scampi

400 g Lachsfilet

2 große Paprikaschote(n), rot und/oder grün

Für die Marinade:

8 El Öl (Olivenöl)

4 El Zitronensaft

6 Zehe/n Knoblauch

2 Bund Basilikum

1 Bund Petersilie

1 Bund Dill

2 Zwiebel(n)

Salz

Pfeffer, frisch gemahlener

Zubereitung

Dies ist ein sehr leckeres Grillrezept. Lachs und Scampi eignen sich sehr gut zum Grillen auf dem Holzkohlegrill.

Zuerst die Marinade zubereiten. Das Öl mit dem Zitronensaft sehr gut vermischen. Die Knoblauchzehen mit dem Salz sehr fein zerdrücken und zusammen mit Pfeffer, der sehr fein gewürfelten Zwiebel und den gehackten Kräutern vermischen. Wer es hat, kann das ganze kurz in einer Küchenmaschine pürieren.

Die Scampis vom Kopf und dem Darm befreien, das Lachsfilet so zerteilen, dass es 16 Stücke ergibt. Die Scampi und den Fisch in die Marinade geben und mindestens 60 Minuten marinieren (ich mariniere sie meistens über Nacht).

Pro Person rechne ich zwei Spieße. Die Scampi und den Lachs auf Spieße in der Reihenfolge aufziehen, Scampi, Paprika, Lachs, Paprika, Scampi, Paprika, Lachs, Paprika, Scampi.

Die Spieße auf den heißen Holzkohlegrill legen und auf jeder Seite 5-6 Minuten grillen, dabei immer wieder mit der Marinade bepinseln.

Dazu passen Folienkartoffeln sowie div. Salate

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

23.11.03 hexenmeister5

Lachs Pfanne Alkohol

Fischpfanne mit Gemüse M

Es wird Fleisch von verschiedenen Fischen, zum Beispiel Lachs, Seeteufel, Seewolf, Scholle, Zander, Forelle, verwendet.

Zutaten für 4 Portionen

500 g Fischfilet, nach Wahl

100 g Scampi, rohe, ohne Schale

200 g Gemüse, zartes (weißer Lauch, Möhre, Zucchini, grüne Erbsen oder Zuckerschoten)

50 g Butter

1 Schalotte(n), gehackt

100 g Champignons, in Scheiben geschnitten

Salz und Pfeffer, weißer

1 Prise Safranfäden

2 El Wein, weiß, trocken

6 El Sahne

Zitronensaft

Zubereitung

Das Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Scampis 30 Minuten in Zitronensaft marinieren.

Das Gemüse sehr fein zerkleinern: Lauch in Ringe schneiden, Möhre raspeln, Zucchini in Stiftchen schneiden, Zuckerschoten abfädeln und quer halbieren.

In einer Pfanne mit hohem Rand die Butter erhitzen, nacheinander Schalotte und Gemüse zugeben und bei guter Hitze unter ständigem Rühren halbweich dünsten. Champignons, Fischwürfel und Scampis zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Safranfäden beifügen. Unter häufigem Wenden etwa 3 Minuten garen.

Wein und Sahne untermischen und bei reduzierter Hitze kurz einkochen lassen. Nochmals abschmecken.

Beilagen: Butternudeln, gedünsteter Reis.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.06.06 koche_gerne

Japanischer gegrillter Lachs mit Teriyaki - Soße

Sake no Teriyaki

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachssteak (je ca. 250g)

Für die Sauce:

2 Tl Zucker

2 El Sake (jap. Reiswein), alternativ Weißwein oder milder Sherry

2 El Reiswein, Mirin (jap. süßer Reiswein zum Kochen - gibt` s im Asiashop)
4 El Sojasauce, jap.
1 Pck. Kresse
15 cm Rettich, weißer (gerieben)
Öl, zum Braten

Die Lachskoteletts abtupfen und wenn möglich Haut und Mittelgräte entfernen. (Vorsicht! Koteletts dürfen dabei nicht auseinanderfallen!)

Für die Teriyakisoße alle Zutaten, bis einschließlich Sojasauce, miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. (Geht am besten, wenn man die Zutaten leicht erwärmt.)

Den Fisch in der Soße ca. 10 min marinieren. Dabei häufig wenden.
Die Kresse waschen und abtropfen, den Rettich reiben.

Bei der Zubereitung auf dem (Elektro-)Grill:

Den Fisch etwas abtropfen (Marinade jedoch aufbewahren!) und auf den Rost legen. Jede Seite ca. 3 min grillen, dabei ab und zu mit der Marinade bepinseln.

Bei der Zubereitung in der Pfanne:

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, dann den Fisch ebenfalls ca. 3 min von jeder Seite braten.

Überflüssiges Öl abgießen und die restliche Marinade in die Pfanne geben. Aufkochen lassen und den Fisch noch einige Minuten in der Soße gar ziehen lassen.

Den Lachs auf 4 Tellern verteilen und mit dem Bratenfond bzw. der restlichen Marinade übergießen. Mit Kresse und geriebenem Rettich garnieren. Dazu schmeckt Reis und Salat!

Bemerkung: Selbstverständlich ist man bei diesem Gericht nicht auf Lachskoteletts beschränkt. Ich verwende alternativ auch oft Lachsforellenfilet oder Thunfisch. Denkbar sind ebenfalls z.B. Jakobsmuscheln oder auch Hühnerfleisch.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.04.05 Shimone

Lachs in Piccolo - Sahne - Sauce M

Zutaten für 4 Portionen

4 Scheibe/n Lachs, rosa

1 Flasche Sekt, trocken (Piccolo)

1 Becher Schlagsahne

1 Becher Crème fraiche

1 Prise Zucker
Dill

Zubereitung

Den Piccolo in einer Pfanne heiß werden lassen. Fisch salzen, pfeffern und in die Pfanne legen. Auf kleine Flamme schalten und den Sekt verdampfen lassen, bis nur noch ein Rest in der Pfanne ist. Den Fisch aus der Pfanne nehmen. Die Crème fraiche und die Schlagsahne in die Pfanne geben, mit dem Rest des Sekts vermischen und mit etwas Zucker und Dill abschmecken. Den Fisch wieder in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen. Der Fisch schmeckt nicht nach Alkohol, hat aber einen besonderen Pfiff. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
11.05.05 Martina123

Lachs in Sekt gedünstet

Zutaten für 2 Portionen
2 TL Öl (Olivenöl)

2 Lachssteak

125 ml Wasser

½ Liter Sekt

100 g Oliven, grün, entsteint, fein gehackt

50 g Staudensellerie

Pfeffer, schwarz, grob gemahlen

Zubereitung

Olivenöl und Lachs in eine schwere Pfanne geben. Oliven und Sellerie mit Pfeffer und Wasser bis zum Sieden erhitzen. Über die Lachssteaks geben, zudecken und etwa 8 Minuten dünsten. Kurz vor dem Servieren den Sekt darüber gießen. Fisch mit der Sauce auf zwei Tellern anrichten. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
14.08.02 Biene62
23.03.04 Marina25

Lachs mit Frühlingsgemüse **M**
im Blätterteigmantel

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachssteak, TK

1 große Karotte(n)

1 Zucchini

1 Frühlingszwiebel(n)

2 Schalotte(n)

Salz und Pfeffer

50 ml Bier (Pilsener)

3 Ei Olivenöl

4 Platte/n Blätterteig, TK

200 g Crème fraiche

50 g Schmelzkäse

Kräuter, Italienische

Schalotten hacken und in 2 Ei Olivenöl glasig werden lassen. Nacheinander Karotte, Zucchini raspeln und die Frühlingszwiebel klein schneiden mit dem Bier, dem Creme Fraiche und dem Schmelzkäse dazugeben und gut verrühren. Würzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Die Lachsschnitten im Olivenöl von allen Seiten 2 Minuten braten.

Lachs aus der Pfanne auf die Blätterteigplatten legen, 2 Ei Gemüse darüber geben und den Teig zum Mantel verschließen.

Das Ganze wird nun ca. 30 Minuten bei 170°C gebacken (Backanleitung des Blätterteiges beachten).

Dazu passen Bandnudeln, auf denen die restliche Gemüsesauce verteilt werden.

Brennwert p. P.: 500

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.12.04 Sergio_Camerini

05.04.2006 09:01Kommentar von Shelo

Hilfreicher Kommentar:

Das war so lecker! Allerdings würde ich jedem empfehlen, die Sauce so wie den Lachs erst mal abkühlen zu lassen, bevor man ihn auf den Blätterteig legt, weil mir ist der Blätterteig geschmolzen. Ich hab dann 2 Lagen Blätterteig genommen, damit das Päckchen hält. Geschmeckt hat es, aber so war es eben ein bisschen zuviel Teig. Die Sauce einzeln bewertet hätte von mir 5 Punkte bekommen. Die wird in Zukunft auch zu anderen Sachen gemacht.

LG Shelo

Lachs mit Lauchzwiebeln M

Zutaten für 4 Portionen

800 g Lachsfilet

1 Becher Crème fraiche mit Kräutern

Dill, frischer, Menge nach Belieben
Lauchzwiebel(n), Menge nach Belieben

Wein, weiß

4 Port. Nudeln, (Penne)

Parmesan

Fett zum Braten

Salz und Pfeffer

n. B. Gewürze

Zubereitung

Das Lachsfilet salzen und pfeffern und in einer Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten.

Lauchzwiebeln in Scheiben schneiden und zu dem Lachs geben. Kurz zusammen weiter braten und dann mit Weißwein aufgießen. Je nach Bedarf und Geschmack.

Das Nudelwasser aufsetzen und Nudeln gar kochen.

Den Weißwein einkochen lassen in der Zeit den Dill klein hacken. Dann Creme Fraiche dazu geben und das ganze mit ein paar Gewürzen abschmecken, z.B. Kräuter der Provence. Den Dill erst kurz bevor die Nudeln fertig sind zum Lachs geben und kurz ziehen lassen.

Das ganze auf einem Teller anrichten. Dazu Parmesankäse. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

17.04.05 highheels

Lachs mit Limettensoße M

Zutaten für 4 Portionen

4 Scheibe/n Lachsfilet, à 200g

1 Limette(n), ersatzweise Zitrone

1 Stück Ingwer - Wurzel

1 Schalotte(n)

200 g Crème double

3 El Portwein, weißer

Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Je ein Stück Lachs auf gebutterter Alufolie salzen, pfeffern, mit etwas Cayennepfeffer, geriebenem Ingwer und geriebener Limettenschale bestreuen, einige Tropfen Limettensaft darauf und so in die Folie falten, dass einige Luft über dem Fisch bleibt.

Schalotte feinst schneiden und in etwas Butter weich dünsten. Limettensaft, 3 El Port und die Crème double dazu und aufkochen. Salzen. Cayennepfeffern. Mit einem größeren Stück kalter Butter binden.

Folien mit den Lachsscheiben in einer großen Pfanne solange erhitzen, bis die Folie oben eben heiß wird. Aufgepasst, der Lachs wird, wenn er zu heiß ist, im Nu trocken.

Mit der Soße servieren. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

31.03.03 Daniel

Lachs mit Oliven -

Tomatensauce und gebackenen Tomaten

Zutaten für 1 Portionen

1 Lachsfilet, tiefgefroren oder frisch

1 Glas Oliven,

125 ml Rama Cremefine zum Kochen

Tomatenmark

Salz und Pfeffer

Öl, zum Anbraten

1 Pck. Cherrytomate(n)

1 Pck. Kräuter, TK nach Geschmack oder noch besser frische Kräuter

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Zitronensaft

Sherry, zum Abschmecken

Zubereitung

Das Backrohr auf >200° C vorheizen. Die Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen - danach halbieren. Eine Auflaufform mit ein bisschen Olivenöl ausstreichen und die halbierten Tomaten mit der Schnittfläche nach oben hineinlegen. Eine Handvoll Oliven und die Kräuter darüber

verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Ofen schieben - ca. 20 Minuten backen bis sie leicht gebräunt sind.

Den Fisch mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen und in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten. die restlichen Oliven einmal in der Hälfte teilen und etwa nach der Hälfte der Zeit dazu geben und mitbraten. Wenn der Fisch schön knusprig braun ist mit Sherry ablöschen. Etwas Tomatenmark und Cremefine dazugeben und einkochen lassen - abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
08.02.05 sandra_vienna

Lachsfilet mit Curry M

Albertos

Zutaten für 4 Portionen

600 g Lachsfilet

60 g Zwiebel(n)

200 ml Brühe

200 ml Wein, weiß

200 g Sahne

20 Spargel, grün (außerhalb der Saison tiefgekühlt)

2 TI Currypulver

4 Zehe/n Knoblauch

1 Lorbeerblatt, frisch

etwas Zitrone(n) - Schale

1 TI Zitrone(n), abgerieben

1 Stück Ingwer, frisch (fakultativ)

etwas Schnittlauch

Butter

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lachsfilet in Weißwein und Brühe mit dem Lorbeerblatt 2-3 Minuten leicht pochieren. Aus dem Sud nehmen und im Alufolie warm stellen. Sud aufbewahren.

Zwiebeln fein gehackt, 2 ungeschälte Knoblauchzehen in der Butter anbraten. (nicht braun werden lassen)

Currypulver dazu geben und kräftig rühren. Kurz mitbraten lassen. Mit dem Sud aus Weißwein und Brühe ablöschen mit der Schale (Stück) der Zitronen und Ingwer circa 10-15 Minuten kräftig reduzieren lassen.

Soße durch ein Sieb passieren. Sahne dazu geben und weitere 10-15 Minuten leise einkochen lassen bis die Soße etwas Konsistenz bekommen

hat. Würzen mit Salz und Pfeffer. Das Lachsfilet dazu geben und in der Soße ziehen lassen.

Die Spargel im unteren Drittel abschneiden, die Köpfe bissfest blanchieren und in einer Pfanne mit 2 gepressten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer im wenig Butter kurz schwenken.

Geriebene Schale der Zitrone in einer Pfanne ohne Fett etwas austrocknen.

Lachs, die Soße, geriebene Schale der Zitrone und den Spargel mit feinhacktem Schnittlauch und mit sehr dünnen Zitronenscheiben servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

06.01.06 caralb

Lachs Pfanne Diverses

Bunter Salat mit Shrimps 3 Ei M

und gegrilltem Lachs

Zutaten für 4 Portionen

1 Kopf Eichblattsalat, weiß

1 Kopf Eichblattsalat, rot

500 g Lachsfilet

150 g Shrimps, (tiefgekühlt oder in Lake)

1 Bund Frühlingszwiebel(n)

16 Cherrytomate(n)

3 Ei(er), hart gekocht, ohne Eigelb

8 El Öl (Traubenkernöl, Marinade)

3 El Balsamico, weiß

1 El Zitronensaft

1 Tl Senf (Dijon-Senf)

2 El Joghurt

75 ml Wasser

2 El Kräuter, gehackt

1 Zehe/n Knoblauch

1 El Sirup (Ahornsirup)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Lachs in 2 Zentimeter große Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und eine Stunde kühl stellen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, die auf Küchenkrepp abgetropften Lachswürfel scharf anbraten, mit

Salz und Pfeffer würzen und etwa 3-4 Min. weiterbraten. Zum Schluss die Shrimps und die in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel ca. eine Minute mitbraten. Die Zutaten für die Marinade verrühren. Den geputzten und trockengeschleuderten Salat in der Marinade schwenken und auf die Teller verteilen. Den Lachs und die Shrimps über den Salat geben, mit den halbierten Cocktailtomaten und dem gehacktem Ei garnieren.

Dazu passt gut Baguette.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

01.10.02 Katie

Feine Lachssuppe M

Zutaten für 1 Portionen

1 Möhre(n)

1 Stange/n Lauch

50 g Knollensellerie

1 TI Pflanzenöl

250 ml Fischfond

50 g Sahne-Schmelzkäse

2 TI Zitronensaft

Salz

Pfeffer

75 g Lachsfilet

Petersilie

Zubereitung

Möhre, Lauch und Sellerie putzen bzw. waschen und fein zerkleinern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsewürfel darin anbraten. Den Fond angießen und die Mischung ca. 5 Minuten köcheln lassen. Den Schmelzkäse mit dem Zitronensaft einrühren, unter Rühren auflösen und die Suppe salzen und pfeffern. Den Lachs würfeln und in der Suppe gar ziehen lassen. Mit Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

27.04.05 sikka

Fischfilet, gedünstet

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck. Lachs, tiefgekühlt

1 Tasse/n Brühe

Zubereitung

Die Brühe in einer Pfanne erhitzen, das Seelachsfilet für ein paar Minuten (ca. 5) in der Brühe dünsten.

Sehr einfach und superlecker!

Dazu: Reis, gemischter Salat, Senfsauce

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

09.03.02 Küchenfee

14.07.2002 10:38Kommentar von Laberdan

In einer mir bekannten Version kommen noch 3 zerstoßene Pimentkörner hinzu, und der Fisch wird auf den beiden Fleischseiten mit 1 Cognac beträufelt.

12.02.2004 16:54Kommentar von Ronomu

Lachs und Seelachs sind nicht das selbe. Einem Lachs würde ich diese Zubereitung nicht antun. Bei Seelachs ist das ok... der taugt sonst auch höchstens als Fischstäbchen oder Suppeneinlage.

Frischer Lachs im Lauchsahnebett M

Zutaten für 2 Portionen

600 g Lachsfilet, frisches unter klarem Wasser abwaschen und mit einem Papierhandtuch trocken tupfen.

3 Stange/n Lauch, in schmale Ringe schneiden und gut waschen

400 ml Sahne, frische

2 Ei Butterschmalz

Salz und Pfeffer, aus der Mühle

1 Ei Butterschmalz in der Pfanne schmelzen, aber nicht so heiß werden lassen. Den gewaschenen und abgetropften Lauch ca. 10 Min. anschwitzen, dann den Lauch aus der Pfanne nehmen und absieben. (Die Flüssigkeit auffangen).

1 Ei Butterschmalz in die Pfanne geben und schmelzen, den Lachs auf der Hautseite ca. 5 Min. scharf anbraten und mit der Sahne übergießen. Dann den Lauch in die Pfanne geben und ca.15 Min bei schwacher Hitze (Stufe 5 bei Heißluftofen) ziehen lassen.(Mit dem Deckel auf der Pfanne)

Auf dem Teller erst den Lauch geben und oben auf den Lachs. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Dazu reiche ich 7 Korn Reis oder Spätzle.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
31.08.04 Kochlöffelschwinger

Gebratener Lachs auf weißer M

und grüner Spargelsauce

feine Vorspeise für ein festliches Essen

Zutaten für 4 Portionen

Für die Sauce:

20 Stange/n Spargel, weiß
20 Stange/n Spargel, grün
2 Liter Wasser
40 g Butter
½ Zitrone(n)
Salz
1 Würfel Zucker

6 EI Crème fraiche

Pfeffer, weißer aus der Mühle

Für die Garnitur:

100 g Frisee
3 EI Balsamico, weißer
3 EI Öl (Rapsöl), kaltgepresst
Salz und Pfeffer

4 Scheibe/n Lachsfilet, à ca. 100 g

Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
Mehl, zum Wenden
20 g Butter, geklärte (Butterschmalz)

Zubereitung

Den weißen Spargel schälen und putzen. Vom grünen Spargel nur das untere Drittel dünn schälen, holzige Enden abschneiden. Das Wasser mit Butter, etwas Zitronensaft, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Zuerst den weißen Spargel darin in ca. 10 min. »bissfest« garen; danach den grünen Spargel, dafür reichen ca. 5 min. Garzeit. Nach dem Kochen den Spargel jeweils in Eiswasser abschrecken.

Vom weißen Spargel alle Spitzen, vom grünen 12 schöne Spitzen abschneiden und beiseite stellen. Restlichen weißen Spargel pürieren, durch ein Sieb passieren und mit drei Esslöffel Creme fraiche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen grünen Spargel pürieren, durch ein Sieb passieren und mit der restlichen Creme fraiche vermischen; ebenfalls

abschmecken. Beide Saucen kühl stellen. Für die Garnitur den Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zerpfücken. Mit der Hälfte der leicht erwärmten Vinaigrette anmachen. Die restliche Vinaigrette über die Spargelspitzen träufeln. Die Lachsscheiben salzen und pfeffern und leicht mehlieren. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fische von jeder Seite 1 Minute braten. Anrichten: Jeweils etwas von der weißen und der grünen Spargelsauce auf die Teller geben und mit einem Zahnstocher zu einem Muster ineinander ziehen. In die Mitte eine gebratene Lachsscheibe geben. Mit Spargelspitzen und Frisee garnieren und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

07.05.04 Sivi

Gedämpfter Rotbarsch Aphrodite

Zutaten für 3 Portionen

1 kg Rotbarschfilet

- Ingwer, frisch, 10 cm
- 7 Frühlingszwiebel(n) mit dem Lauch
- 4 El Sesam - oder Maiskeimöl (-5)
- 2 El Sojasauce, (-3)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Rotbarschfilet soll schonend gegart werden, deshalb dämpft man es am besten in einem Topf mit einem Dämpfsieb oder in einem Wok mit einem Bambusdämpfer. Das Wasser zum Sieden bringen, den Deckel schließen und bei niedriger Temperatur etwa 8 Minuten leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Ingwer schälen, in feine Streifen schneiden oder auch raspeln, die Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden. Den Fisch herausnehmen und mit dem Ingwer und den Zwiebeln dekorieren. Zum Schluss das in der Pfanne getrennt erhitzte Sesam- oder Maiskeimöl darüber gießen. Die Sojasauce in einem kleinen Schälchen servieren und den Fisch vor dem Verzehr eintauchen. Als Beilage passt Basmatireis. Tipp: Natürlich können Sie dieses Rezept auch mit anderen Fischarten ausprobieren, beispielsweise mit Forellenfilets oder Lachs. Dazu passt besonders gut warmer Reiswein, der Sake.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

04.08.04 Dragonfly-Lady

Kürbis - Fisch - Curry

Zutaten für 4 Portionen

1 El Tamarindenpaste

300 g Lachsfilet

1 Zitrone(n), Saft

350 g Kürbis(se)

3 Stange/n Staudensellerie

1 Paprikaschote(n), rot

4 Frühlingszwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

1 Stück Ingwer, frisch

2 Zweig/e Koriandergrün, (ersatzweise glatte Petersilie)

2 El Öl (Erdnussöl)

8 Riesengarnelen, (roh mit Schwanz)

1 El Currypaste

400 ml Kokosmilch

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Tamarindenmark in 3 El warmem Wasser einweichen. Lachs waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Kürbis schälen, von Kernen und inneren Fasern befreien und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Staudensellerie putzen und in ½ Zentimeter lange Stücke schneiden. Paprika waschen, putzen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben. Koriandergrün waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Das Öl im Wok oder in einer großen Pfanne stark erhitzen, Lachswürfel und Garnelen rundherum anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Dann Kürbis, Sellerie und Paprika unter Rühren 5 Minuten anbraten. Hitze reduzieren, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Ingwer unterrühren.

Tamarindenmark durch ein Sieb streichen, mit der Currypaste verrühren und mit der Kokosmilch in den Wok geben. Einige Minuten leise kochen lassen. Lachs und Garnelen hineingeben und heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Korianderblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

21.08.04 Dragonfly-Lady

Lachs - Crepe - Pralinenröllchen 2 Ei M

Geeignet zum Beispiel als Amuse geuele

Zutaten für 4 Portionen

Für die Crepes:

250 g Mehl (Weizenmehl Typ 405)

2 Ei(er)

200 ml Milch

2 El Butter, zerlassen

ml Wasser

Salz

Für die Füllung:

200 g Lachs, gebeizt

1 kleine Zwiebel(n)

etwas Dill

1 TI Senf

5 El Remoulade

Mehl mit Eiern, Butter und Milch und Wasser zu einem glatten, recht flüssigen Teig rühren. In einer beschichteten Pfanne (24 cm) etwas Butter erhitzen und eine kleine Kelle Teig hineingeben. Pfanne schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig dünn verteilt. Backen, bis die Oberseite matt wird, dann wenden, andere Seite ebenso backen. Crepes übereinander schichten, beiseite stellen.

Dill hacken. Lachs, Zwiebel in sehr feine Würfelchen schneiden. Mit Senf und Remoulade vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Crepes mit Füllung dünn anstreichen und eng zusammen rollen. Die Röllchen, schräg in kleine Stücke schneiden.

Tipp: Die Röllchen einen Tag früher machen und kalt stellen, dann kann man sie besser in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.03.05 Dedys

Lachs - Scaloppine mit Austern M

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachs - Schnitzel, kleine (à 80 g)

16 Austern (Felsenaustern)

2 Bund Brunnenkresse

100 ml Crème double

40 g Butter

Kräuter (Schnittlauch, Kerbel, Estragon), frisch
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Für die Kresse-Mousse die Kresse waschen und die Blätter blanchieren. Gut ausdrücken und im Mixer zusammen mit der lauwarmen Crème double zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im warmem Wasserbad die Temperatur halten. In einer beschichteten Pfanne den Lachs bei schwacher Hitze garen.

Die Austern auslösen und im eigenen Saft erhitzen. Abtropfen lassen und warm stellen, den Saft aufbewahren. Die Lachsschnitzel, sobald sie bis auf halbe Höhe weißlich geworden sind, auf vorgewärmte Teller legen. Etwas von der Kresse-Mousse um den Lachs herum anordnen.

Den Austernsaft erhitzen und die Butter kräftig unterschlagen. Auf jedem Teller vier Austern arrangieren und mit der Sauce übergießen. Die frischen Kräuter waschen, trocken tupfen, fein hacken und die Lachsschnitzelchen damit vor dem Servieren garnieren. Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
17.01.05 Judith

Lachs auf Kräutern

Zutaten für 4 Portionen

600 g Lachsfilet, frisch

2 El Kräuter, getrocknete (z.B. Herbes de Provence)

Olivenöl

Butter

Salz

Sojasauce

Zubereitung

Lachs gut abtrocknen und leicht salzen. Auf EINER Seite mit Olivenöl bestreichen.

Die Kräuter auf einem großen Teller verteilen. Darauf die bestrichene Seite des Fisches legen, so dass so viel Kräuter wie möglich daran haften bleiben.

In eine dementsprechend große Pfanne Butter geben und den Fisch auf kleiner Flamme (die meisten kochen vielleicht elektrisch, aber da die weite Welt bis heute zu 70% mit Holzfeuer kocht...) langsam anbraten. ZU HEIß VERBRENNEN DIE KRÄUTER!

Fertig ist der Lachs, wenn er halb gar ist; die obere Seite bleibt roh.

Zum Tunken eine kleine Schüssel mit Sojasauce.

Dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelchips, je nach Geschmack. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.10.05 agoramemo

Lachs auf Orangen - Chicorée M

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachssteak, frische

Salz

Pfeffer

6 Chicoree

3 Orange(n), unbehandelt

2 EI Butterschmalz

150 ml Fischfond, aus dem Glas

1 EI Currypulver

125 g Sahne

1 TI Zucker

Zubereitung

Lachssteaks kalt abspülen und trocken tupfen. Beidseitig salzen und pfeffern, kühl stellen.

Vom Chicorée den Strunk abschneiden, die einzelnen Blätter auslösen, waschen und in 3 cm breite Streifen schneiden. 2 Orangen mit einem scharfen Messer schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Filets heraus schneiden, Saft auffangen. Die übrige Orange auspressen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Chicorée darin andünsten. Salzen und pfeffern, den Fond, Curry, Sahne und Orangensaft dazugeben und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 10 - 15 Minuten dünsten (der Chicorée sollte bissfest bleiben). Zucker und Orangenfilets unter den Chicorée rühren und die Lachssteaks darauf legen. Bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze in 5 - 7 Minuten gar dünsten.

Als Beilage Reis.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.04.06 lobloch4

Lachs auf Zucchini ragout mit Schafskäse

sehr einfach und schnell

Zutaten für 2 Portionen

250 g Lachsfilet, TK

350 g Zucchini

125 g Schafskäse

Butter zum Braten

Salz

Pfeffer

Zubereitung

In einer großen beschichteten Pfanne zunächst den Lachs von beiden Seiten in Butter anbraten, dann salzen und etwas pfeffern. Währenddessen die Zucchini in Würfel schneiden (längs vierteln und dann in etwa 0,5 cm breite Stücke schneiden). Dann die Lachsfilets auf die Seite der Pfanne schieben und dort weitergaren lassen. Die Zucchini in der Mitte der Pfanne mit weiterer Butter gar werden lassen und leicht anbraten, immer wieder dabei wenden. In der Zwischenzeit den Schafskäse in feine Würfel schneiden. Nach ca. 10 Minuten sollten die Zucchini fast gar sein. Nun die Käsewürfel zugeben und unterrühren, der Käse sollte zwischen den Zucchini-Stücken schmelzen. Das Gemüse sollte wegen des Käses nur noch wenig gesalzen werden (vorsichtig abschmecken), anschließend noch ein bisschen Pfeffer hinzugeben.

Auf den Tellern das Zucchini-Gemüse als Bett für das Lachsfilet anrichten, dann den Fisch obenauf setzen.

Dazu passen sehr gut einige Scheiben Weißbrot (Baguette, Ciabatta) und ein trocken-fruchtiger Roséwein. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

01.03.06 hopeman

Lachs in Frühlingszwiebel - Sahne M

- Sauce

Zutaten für 2 Portionen

2 Lachsfilet, TK

1 Bund Frühlingszwiebel(n) oder eine Stange Porree

½ Becher Schlagsahne

Zitronensaft

40 g Butter

etwas Knoblauch, gehackten
Salz und Pfeffer
Petersilie

Zubereitung

Gefrorene Lachsfilets langsam auftauen lassen. Frische Filets abwaschen. Fisch trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln. 15 Minuten ziehen lassen.

In einem Topf die Hälfte der Butter (20 g) zerlassen, die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln ca. 5 Minuten darin anschwitzen lassen. Mit Sahne auffüllen und etwas einkochen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

In einer anderen Pfanne die restliche Butter zerlassen. Die Lachsfilets leicht salzen und pfeffern, in die Pfanne legen. Bei kleiner Hitze ca. 4-5 Minuten von jeder Seite dünsten lassen (nicht bräunen!!!). Die vorbereitete Sahneseauce über den Fisch gießen und heiß werden lassen. Mit viel Petersilie (am besten frische Ware) bestreut servieren

Einen grünen Salat dazureichen. Wir essen dieses Gericht entweder mit Reis oder mit Bandnudeln. Spinatnudeln schmecken auch gut dazu. Es kann auch Baguette dazugereicht werden. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.02.06 Lisa50

Lachs mit Grapefruit und Avocado

Zutaten für 4 Portionen
2 große Avocado(s), reif
2 Grapefruit

4 Lachsfilet, á 150 g

2 El Zitronensaft

4 El Öl, Olivenöl

1 El Öl, zum Braten

Salz und Pfeffer

Zubereitung

In einer Schüssel aus Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren. Die Avocados halbieren, den Stein entfernen, schälen, würfeln und in das Dressing geben. Die Grapefruit filetieren und in Stücke schneiden. Den ausgelaufenen Saft und die Grapefruit zu den Avocados ins Dressing geben.

Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Den Lachs in einer Pfanne braten (das wird besonders schön, wenn man Lachs mit Haut bekommen hat). Den

Lachs auf Tellern anrichten und Grapefruit, Avocado mit dem Dressing darüber geben. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.11.01 Almyra

Lachs mit Kräuterkruste und M

Wirsing - Birnen - Gemüse

Zutaten für 4 Portionen

1 Bund Kerbel

1 Bund Estragon

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Basilikum

1 Bund Petersilie

1 Zehe/n Knoblauch

25 g Pinienkerne

500 g Wirsing

2 Schalotte(n)

2 Birne(n), reif, süß

Cayennepfeffer

Pfeffer, schwarz, gemahlen

Salz

Muskat

2 El Olivenöl

Butter

Puderzucker

1 El Meerrettich (Sahnemeerrettich)

100 ml Sahne

8 Stück Lachssteak, küchenfertig

Zubereitung

Kräuter waschen und verlesen. Den Knoblauch pellen. Pinienkerne anrösten. Wirsing putzen, dabei den harten Strunk in der Mitte entfernen. Die Blätter in Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und in Streifen schneiden. Schalotten pellen und fein würfeln. Birnen schälen und in Würfel schneiden. Kräuter, Pinienkerne, Knoblauch, Cayennepfeffer, Pfeffer, Salz und etwas Olivenöl mit dem Stabmixer grob zerkleinern. Im Topf etwas Butter erhitzen, darin die Schalotten kurz andünsten und mit etwas Puderzucker bestäuben. Wirsing dazugeben, kurz dünsten. Sahnemeerrettich und Sahne dazugeben, kurz aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss die Birnen dazugeben, sie sollen nicht verkochen.

In der Pfanne Olivenöl mit etwas Butter erhitzen und die mit Zitronensaft beträufelten Fischfilets auf der Hautseite anbraten, herausnehmen, dünn mit dem Kräuterpesto bestreichen und in einer mit Butter gefetteten, feuerfesten Form unter dem Grill 3-5 Minuten fertig garen. Fischfilets halbieren und mit dem Wirsing-Birnen-Gemüse anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
09.10.05 DeadBoy

Lachs mit Sahnemeerrettich und M

Roter Bete

Zutaten für 2 Portionen

2 Port. Lachsfilet je 250 g

6 Kugeln Rote Bete, kleine, in Scheiben geschnitten

2 El Crème fraîche

2 El Meerrettich, frisch gerieben oder aus dem Glas

Olivenöl

Aceto Balsamico

1 Zitrone(n), den Saft davon

1 handvoll Majoran, frisch oder getrocknet

1 handvoll Rucola, alternativ Brunnenkresse

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Die Lachsfilets ca. 0,5 cm tief auf der Hautseite einschneiden und mit dieser Seite nach unten in eine heiße und beschichtete Pfanne legen. Mit einem Spatel leicht nach unten drücken, damit sie sich nicht aufwölben.

Nach ca. 1 min. sollten sie hellgolden sein.

Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, wenden und 10-15 Min. in den Backofengrill geben, bis sie gerade gar sind (die Pfanne sollte feuerfest sein, ansonsten die Filets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben).

Mittlerweile eine Marinade aus Olivenöl, Balsamico, Majoran, Salz und Pfeffer herstellen und zu den Roten Beten geben. Creme Fraiche mit dem Meerrettich vermischen und leicht mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Richten Sie nun je ein Filetstück und die Rote Bete auf den Tellern an, streuen Sie Rucola oder Brunnenkresse über die Rote Bete und würzen sie mit dem Meerrettich.

Dazu können Sie wunderbar Ciabatta, Baguette oder Ofenkartoffeln reichen. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

03.05.06 monamaus6

Lachs à la William John

Zutaten für 2 Portionen

2 Lachsfilet, mit Haut

2 Zitrone(n)

1 Prise Pfeffer

1 Prise Salz

1 m.-große Zwiebel(n)

10 Zweig/e Rosmarin, frisch

4 El Olivenöl

Zubereitung

Saft einer Zitrone großzügig auf dem Lachs verteilen. Den Lachs mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und auf Tellern ablegen. Unter keinen Umständen salzen!

In anderer Pfanne die sehr fein geschnittenen Zwiebeln mit Salz, dem Saft der zweiten Zitrone, frischen Rosmarinblättern und 2 Esslöffeln Olivenöl Gelbgold anbraten.

2 Esslöffel Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und Rosmarinzweige anbraten. Rosmarinzweige entfernen und den Lachs auf der Fleischseite anbraten, bis dieser eine bräunliche Kruste bekommt. Dann umdrehen und solange auf der Hautseite braten, bis der Fisch sich auf Druck fest anfühlt (Sollte der Lachs 100% frisch sein, kann man ihn auch in der Mitte leicht roh lassen - schmeckt so auch herrlich und ist sehr zart).

Den Fisch mit der Hautseite nach unten auf dem Teller servieren, mit gerösteten Zwiebeln bedecken und die gebratenen Rosmarinblätter oben als Dekoration ablegen.

Als Beilage eignen sich bestens Petersilienkartoffeln mit Butter oder auch Reis, wenn man es etwas gesundheitsbewusster mag.

Brennwert p. P.: 200

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

14.09.04 destine

Lachsfilet - Cordon bleu auf 3 Ei M

Buttergemüse

Zutaten für 4 Portionen

4 Tomate(n)

2 Zucchini

3 Ei(er)

50 g Parmesan, geriebener

2 El Öl (Olivenöl)

2 Scheibe/n Käse (Butterkäse)

½ Bund Basilikum

4 Scheibe/n Lachsfilet, dicke

Salz und Pfeffer,

Pfeffer

100 g Mehl

70 g Butter

Zubereitung

Tomaten häuten, vierteln. Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Eier, Parmesan und Öl verquirlen. Basilikum abbrausen und in feine Streifen schneiden. Lachs abbrausen und trocken tupfen. In jedes Filet eine Tasche schneiden. Außen und innen salzen, pfeffern, mit Basilikum und je 1/2 Scheibe Käse füllen. 40 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Filets zunächst im Mehl, dann in der Eiermasse wenden. Bei geringer Hitze von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Zucchini in der restlichen Butter ca. 3 Minuten andünsten. Die Tomaten dazugeben, erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachsfilet mit Gemüse anrichten, mit Basilikum garnieren. Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: 810

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.08.03 Galimero

Lachs Pfanne Kartoffeln

Bratkartoffeln meiner Großmutter

Sehr delikat!

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln, ungeschälte! in 5 mm dicken Scheiben

500 g Lachs, in 2 cm breite Streifen geschnitten

1 Brokkoli, in kleine Teile zerlegt

2 Äpfel, säuerliche, geschält , in winzige Würfel geschnitten
200 g Nüsse nach Wahl, in Stücken
2 große Zwiebel(n), geschält und klein gehackt
¼ Liter Wein, weiß
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln kurz glasig werden lassen, Weißwein hinzufügen. 10 Minuten auf sanfter Hitze dünsten lassen. Kartoffelscheiben hinzu und alles gut würzen. 15 Minuten bräunen. Broccoli und Nüsse auf die Kartoffeln legen, kurz mit Deckel abdecken und langsam garen, bis der Lachs in der Mitte noch gerade zartrosa ist. Mit Apfelstückchen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
11.12.05 MacDonalds

Gefülltes Lachsfilet M

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachsfilet
1 Zucchini
3 Tomate(n)

200 g Käse (Gouda)

Öl (Olivenöl)
Butter
Rosmarin
500 g Kartoffeln
Salz
Basilikum

Zucchini in dünne Scheiben schneiden, Tomaten häuten und würfeln, in einer Pfanne braten. Lachsfilet quer halbieren, salzen und pfeffern. Vier Stücke in eine ausgefettete Form legen, die Hälfte der gebratenen Zucchini, Tomaten und des Käses darauf verteilen, mit den restlichen Lachsstücken abdecken, mit Butterflöckchen besetzen und ca. 35 Minuten bei 180 Grad garen. Die Kartoffeln kochen, schälen und in Rosmarin schwenken. Lachs mit restlichen Gemüse und Kartoffeln servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
17.11.01 Traudl

Gnocchetti Sardi

Italienisches Nudelgericht

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln, Gnocchetti (kleine muschelförmige Pasta)
375 g Kartoffeln, geschält und in kleine Würfelchen geschnitten
375 g Brokkoli, kleine Rösschen
2 El Butter
4 Zweig/e Thymian

100 g Lachsfilet

Zubereitung

Die Pasta in kochendes Wasser geben, nach 5 Minuten die Kartoffelwürfelchen hinzugeben, und nach weiteren 8 Minuten den Broccoli. Wenn die Pasta fertig ist (der Broccoli sollte nicht länger als drei bis vier Minuten kochen), alles abgießen, dabei vom Kochwasser einige Löffel zurückbehalten. In der Zwischenzeit die Butter in der Pfanne schmelzen, den Thymian hinzugeben und dann den zerpfückten Lachs. Bei Mittelhitze sautieren, bis der Lachs rosa wird und garzieht. Die Thymianzweige wieder herausnehmen, die Pastamischung und das Kochwasser hinzugeben und alles gut mischen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

05.11.01 Sanna

Gnocchi - Pfanne mit Lachs, M

Shrimps und Bohnen

und Meerrettich - Senf - Sahne-Sauce

Zutaten für 3 Portionen

600 g Gnocchi

200 g Lachs (frisch oder TK)

100 g Shrimps (Eismeer-Shrimps in Lake, geschält)

250 g Bohnen (grüne Brechbohnen)

125 g Butter

1 TI Mehl

3 TI Meerrettich aus dem Glas

2 TI Senf

Salz und Pfeffer

1 Knoblauchzehe(n)
1 Bund Schnittlauch, kleingeschnitten

50 ml Sahne

2 TI Olivenöl, bestes

Zubereitung

Als Erstes werden die Brechbohnen in ca. 2 cm lange Stücke geschnitten und von den Stielen befreit. Die Bohnenstücke dann in ca. 2 Liter Wasser mit 2 TI Salz je nach Dicke der Bohnen bissfest kochen. Wenn sie fertig sind, in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Ca. 50 g Butter in einer auf höchster Stufe erhitzten Gusspfanne (zur Not tun es auch andere Pfannen) zerlaufen lassen und dann die gegarten Bohnenstücke hinzufügen. Die Bohnenstücke dann so lange anbraten bis sie anfangen braun zu werden. (Dabei durch ständiges Wenden der Bohnen und Schwenken der Pfanne darauf achten, dass die Butter nicht braun wird.)

Bohnenstücke in einer kleinen Schüssel zur Seite stellen und die Pfanne von der Butter befreien.

Während die Bohnenstücke anbraten, die Gnocchi in gesalzenem, kochendem Wasser solange garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Auch die fertigen Gnocchi in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Gusspfanne auf höchste Stufe erhitzen, Olivenöl und zerdrückten Knoblauch hinzufügen und erwärmen lassen. Als nächstes die abgetropften Gnocchi hinzufügen und leicht goldbraun anbraten.

Im nächsten Schritt den Lachs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und zu den Gnocchi hinzufügen. Nun abwarten, bis der Lachs anfängt, weiß zu werden und zu zerbröckeln. Wenn dies geschieht, die abgegossenen Shrimps hinzufügen, durchmengen und alles mit 1/2 TI Pfeffer würzen. Nun die Bohnen noch einmal mit in die Pfanne geben und alles auf kleiner Hitze durchbraten und ca. 2 Mal pro Minute wenden.

In der Zwischenzeit, während das Gnocchi - Lachs - Shrimps - Bohnen - Gemenge die letzten Minuten in der Pfanne gart, die restlichen 75g Butter in einem kleinen Topf zerlaufen lassen und mit 1 TI Mehl und einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. 3 TI Meerrettich und 2 TI Senf sowie 50 ml Sahne hinzufügen und alles zu einer etwas dickflüssigen Sauce verrühren. Mit einer Prise Salz abschmecken. (Um das weitere Andicken zu verhindern, vor dem Hinzufügen von Mehl und den anderen Zutaten den Topf von der Herdplatte nehmen.)

Im letzten Schritt die Gnocchi - Lachs - Shrimps - Bohnen auf einem Teller anrichten, dann mit ca. 3 EL Sauce einen Kreis bilden und zu allerletzt noch mit Schnittlauch garnieren.

Optimal schmeckt die Sauce, wenn man Schlagsahne bzw. auch Kaffeesahne verwendet.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

25.06.06 OliverZick

Gnocchi mit Lachs und Rucola M

Zutaten für 2 Portionen

250 g Gnocchi

250 g Lachsfilet, TK oder frisch, etwa 2 x 2 cm große Stücke

200 g Tomate(n), gestückelt

1 Bund Rucola, gewaschen, in mundgerechte Stück gepupft

1 Zwiebel(n), in feine Würfel gehackt

100 ml süße Sahne

Zitrone(n)

Tomatenmark

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Tomate(n)

Kräuter, italienisch

Zubereitung

Die Gnocchi nach Angabe im Salzwasser gar kochen (etwa 3 Minuten) und evt. warm halten. Lachswürfel mit Zitrone und Pfeffer würzen. In einer tiefen Pfanne oder einem Topf etwas Olivenöl erhitzen (nicht zu heiß) und die Lachswürfel darin kurz anbraten, bis alle Poren geschlossen sind. In einem kleinen Schälchen beiseite stellen.

In der Pfanne/dem Topf wieder etwas Fett erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten, bei Bedarf auch Knoblauch dazu (nicht braun werden lassen) und mit den Tomaten aufgießen. Etwas einkochen lassen, mit italienischen Kräutern, Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne einrühren, nicht mehr kochen, und die Lachswürfel dazu. Noch 5 Minuten gar sieden. Kurz vor dem Servieren den Rucola vorsichtig unterheben, ein paar Blätter zur Dekoration zurückbehalten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.03.05 hasi27

Lachs - Kartoffel - Pfanne M

Zutaten für 2 Portionen

500 g Kartoffeln

300 g Chicoree

400 g Lachs

1 Zwiebel(n)

200 g Schlagsahne

2 Ei Senf, scharfer

½ Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer, weißer

Öl (Sonnenblumenöl)

Zubereitung

Kartoffeln waschen, kochen, pellen und wie die geschälte Zwiebel würfeln. Den Chicoree putzen, waschen und in Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin in 7-8 Min. goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs abbrausen, trocken tupfen, würfeln und salzen und pfeffern. Samt Zwiebel zu den Kartoffeln geben und unter Wenden 4-5 Min. braten. Chicoree nach 3-4 Min. zufügen. Sahne mit Senf vermischen, unterrühren, kurz aufkochen und alles abschmecken. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Dazu schmeckt ein grüner Salat sehr gut.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

20.09.02 Katie

Lachs im Gemüsebett 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln (gekochte Pellkartoffeln)

2 Zwiebel(n)

2 Zehe/n Knoblauch

500 g Spinat

4 Lachsfilet á 150 g

Salz und Pfeffer

1 Zitrone(n), Saft davon

Öl

400 g Tomate(n), geschält, aus der Dose

3 Ei(er)

Paprikapulver, edelsüß

125 g Frischkäse

300 g Schlagsahne

1 Ei Dill

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin dünsten.

Tomaten samt Saft dazugeben und 5 Minuten mit dünsten lassen. Spinat unterheben und bei ausgeschalteter Herdplatte ziehen lassen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform legen. Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und über den Kartoffeln verteilen. Spinatmischung und Lachs darauf verteilen. Frischkäse mit Sahne, Dill, Salz und Pfeffer verquirlen und über den Auflauf geben. Im Ofen bei 150°C 45 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 200°C erhöhen und weitere 10 Minuten backen.

Brennwert p. P.: 690

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

02.10.05 Feuermohn

Lachs in Zitronensauce mit M

Spinat und Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

2 Scheibe/n Lachs, TK, à 250 g

1 Zitrone(n)

1 Becher Sahne

Gemüsebrühe

500 g Blattspinat, TK

1 Zehe/n Knoblauch

4 Port. Kartoffeln

Olivenöl

½ Bund Dill

Den Lachs auftauen und unter fließend kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Dann wird der Lachs in heißem Olivenöl angebraten. Wenn er eine schöne Farbe hat, wird mit dem Saft der ausgepressten Zitrone abgelöscht und noch ca. 150ml Wasser hinzugetan. Jetzt gibt man einen TL Gemüsebrühe hinzu und deckt die Pfanne mit einem Deckel ab. Dann die Hitze etwas zurücknehmen und den Lachs ca. 8-10 Minuten garen.

Nach 5 Minuten gibt man den Becher Sahne dazu.

In der Zwischenzeit den TK Spinat mit Salz, 1 TL Gemüsebrühe und dem Knoblauch zubereiten und Salzkartoffeln kochen.

Kurz vor dem Servieren gibt man den frischen Dill über den Lachs. (am besten schmeckt frischer Dill, es geht aber auch prima mit getrocknetem Dill)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
02.07.04 claudia_h

Lachs vom Blech Mayo

Zutaten für 4 Portionen

600 g Lachsfilet, am Stück

500 g Brokkoli
2 Wurzel/n Petersilie
2 Möhre(n)
200 g Pilze, (Egerlinge, Champignons)
250 g Kartoffeln, (in der Schale gekocht)
2 El Zitronensaft
2 El Butter
Salz und Pfeffer
½ Bund Petersilie

3 El Mayonnaise

2 Tl Senf, mittelscharf
1 El Honig

Broccoli in Röschen teilen, in kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren, kalt abschrecken. Petersilienwurzeln und Möhren schälen, in ½ cm breite Stifte schneiden. Pilze putzen, Stiele entfernen. Grosse Pilze halbieren. Kartoffeln pellen und in Spalten schneiden. Lachs kalt abbrausen und trocken tupfen. Schräg dreimal etwa 1 cm tief einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, dann mit 1 El flüssiger Butter bestreichen. Salzen und leicht pfeffern. Den Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Übrige Butter in einer Pfanne erhitzen. Gemüse und Kartoffeln leicht anbraten, salzen, pfeffern. Auf ein Backblech geben, in der Mitte etwas Platz lassen und das Lachsfilet dort hineinlegen. Im Ofen auf der mittleren Schiene bei 225 Grad etwa 15 Min. backen. Inzwischen Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen hacken. Mit Mayonnaise, Senf und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lachs an den Einschnitten entlang in Portionen teilen, auf Tellern mit Gemüse anrichten. Senf-Honig-Dip dazu reichen.

Tipp:

Das Gemüse schmeckt noch besser, wenn man es vor dem Backen mit gutem Olivenöl beträufelt. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
17.10.02 Katie

Lachs Pfanne Nudeln

Bandnudeln mit frischem Lachs M

in Weißwein - Sahne - Sauce

Zutaten für 3 Portionen

400 g Lachsfilet, frisch, ohne Haut

1 Schalotte(n) oder Lauchzwiebel

1 EI Butter oder Öl

1 TI Tomatenmark

125 ml Wein, weiß, trocken

1 EI Weinbrand

300 ml süße Sahne

Pfeffer

500 g Bandnudeln

Salz

Das Lachsfilet mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren und dann quer in fingerbreite Streifen schneiden. Die Schalotte oder Lauchzwiebel abziehen und fein hacken. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei schwacher Hitze glasig braten. Tomatenmark, Weißwein und Weinbrand in die Pfanne geben und bei starker Hitze einkochen lassen. Die Sahne nach und nach zugießen, ebenfalls einkochen lassen und mit Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln bissfest kochen. Den Lachs in der Sauce 1 Minute ziehen, aber nicht kochen lassen. Die Nudeln abgießen und mit der Lachssahne mischen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

15.12.05 Ninchen77

Bandnudeln mit Lachs - Ragout M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Lachsfilet

1 Zitrone(n), unbehandelte

400 g Bandnudeln

Salz

250 g Erbsen, (TK)

2 El Öl

Pfeffer

etwas Zucker

15 g Mehl

100 ml Milch

100 g Schlagsahne

1 Tl Gemüsebrühe

1 Topf Kerbel oder Basilikum

Zubereitung

Lachs waschen, trocken tupfen, grob würfeln. Zitrone heiß waschen.

Schale in feinen Streifen abschneiden. Saft auspressen.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Erbsen ca. 2 Minuten mitgaren.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Lachs darin rundum ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und warm stellen. Mehl im heißen Bratfett hellgelb anschwitzen. 1/4 l Wasser, Milch und Sahne einrühren.

Brühe, Zitronensaft und Hälfte der Zitronenschale zufügen. Alles aufkochen und etwas einkochen lassen. Kerbel waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen. Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Lachs und Kerbel zufügen.

Nudeln und Erbsen abgießen und sofort mit dem Lachs-Ragout anrichten.

Mit Kerbel und restlicher Zitronenschale garnieren.

kcal: 710

Fett: 24 g = 30%

Brennwert p. P.: 710

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

25.07.05 Seehuhn

Gebratener Lachs auf Tagliatelle M

Zutaten für 2 Portionen

1 Pkt. Lachs, tiefgekühlt

200 g Nudeln (Tagliatelle)

½ Becher Sahne

½ Becher Schmand

1 Zitrone(n), den Saft

½ Bund Dill

50 g Butter

Salz und Pfeffer, weiß

Lachs auftauen, in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden, salzen, mit Zitronensaft übergießen, kurz marinieren lassen. In der Zwischenzeit die Nudeln kochen. Lachs abtupfen, Butter in Pfanne erhitzen, Lachs darin sanft braten, Fisch rausnehmen, warm stellen. Beide Sahnesorten in die Pfanne gießen, etwas einkochen lassen. Gehackten Dill zufügen, mit Salz und Pfeffer, nach Geschmack auch mit etwas Zitronensaft von der Marinade abschmecken. Nudeln abgießen, mit der Sahnesauce vermischen, auf Tellern anrichten, oben drauf die Lachswürfel geben 1 bis 2 x mit der Pfeffermühle drüber und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.05.01 Petra Regina

Gnocchetti Sardi

Italienisches Nudelgericht

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln, Gnocchetti (kleine muschelförmige Pasta)

375 g Kartoffeln, geschält und in kleine Würfelchen geschnitten

375 g Brokkoli, kleine Rösschen

2 Ei Butter

4 Zweig/e Thymian

100 g Lachsfilet

Zubereitung

Die Pasta in kochendes Wasser geben, nach 5 Minuten die Kartoffelwürfelchen hinzugeben, und nach weiteren 8 Minuten den Broccoli. Wenn die Pasta fertig ist (der Broccoli sollte nicht länger als drei bis vier Minuten kochen), alles abgießen, dabei vom Kochwasser einige Löffel zurückbehalten. In der Zwischenzeit die Butter in der Pfanne schmelzen, den Thymian hinzugeben und dann den zerpfückten Lachs. Bei Mittelhitze sautieren, bis der Lachs rosa wird und garzieht. Die Thymianzweige wieder herausnehmen, die Pastamischung und das Kochwasser hinzugeben und alles gut mischen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

05.11.01 Sanna

Grüne Bandnudeln auf Lachs M

mit Balsamico

Zutaten für 4 Portionen

400 g Bandnudeln, grüne

2 Pck. Lachs, tiefgefrorener

½ Pck. Pinienkerne

150 g Käse (geriebener Emmentaler)

1 Zitrone(n)

Balsamico

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Mehl

Die grünen Nudeln kochen, ca. 6 min., den aufgetauten Lachs trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, danach mit etwas gesiebttem Mehl bestäuben!

Die Pinienkerne kurz in der Pfanne ohne Öl andünsten, herausnehmen und zur Seite stellen. den Lachs in der Pfanne mit wenig Öl andünsten, bis er leicht knusprig ist, danach warm stellen. Die gekochten Nudeln in der Pfanne leicht anbraten, die Pinienkerne dazu geben und vermischen.

Beim Anrichten: die Nudeln mit den Pinienkernen auf den Teller geben den Lachs darauf ausrichten, mit einem guten Spritzer Balsamico darüber verfeinern, geriebenen Käse dazu und fertig.

Dazu empfehle ich euch meinen Lieblingsalat: Karotten-Lauchsalat

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

18.11.04 simal

Lachs - Champignon - Nudeln M

Zutaten für 1 Portionen

1 Port. Lachsfilet

80 g Nudeln

1 kleine Zwiebel(n)

100 ml Sahne

1 Schuss Wein, weiß

10 m.-große Champignons

Salz und Pfeffer

Öl

Knoblauch

Oregano

Basilikum, frisch

Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. Zwiebeln und Champignons klein schneiden, beides in der Pfanne mit etwas Öl anbraten. Lachs würfeln und zum Gemüse in die Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Oregano würzen, mit Weißwein ablöschen, Sahne dazugeben und einreduzieren lassen. Mit den Nudeln mischen und mit frischem, kleingeschnittenem Basilikum anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
28.10.04 Petralind

Kommentar von Lindenau

Hallo Petralind

Oregano und Basilikum zum Lachs? Sehr gewöhnungsbedürftig! Geschmacksache. Auf jeden Fall sollte man allerdings die Lachsstücke nicht mit der Soße einreduzieren lassen, da sie sonst zusammenfallen und aussehen wie Thunfisch aus der Dose! Warum nicht einfach in der fertigen Soße bei niedriger Temperatur ziehen lassen?

Kommentar von igel-123

Hallo Lindenau

ich suche NEUE Rezepte bei CK, d.h. ich vertraue dem Rezeptvorschlag wie oben. Warum sollte man zu Fisch keinen Oregano und kein Basilikum geben? Außerdem gibt es da nicht viel zum einreduzieren. Wenn man die letzten 5 Minuten der Garzeit des Fisches den Deckel abnimmt, dann hat man schon die richtige Konsistenz. ICH habe das Rezept nachgekocht und es war alles plausibel und am Ende sehr schmackhaft.

Danke Petralind für das gute Rezept. LG Igelin

Kommentar von spohrhomes

Hallo,

bei uns gab es das Gericht am Wochenende. Hat uns sehr gut geschmeckt. Habe den Lachs auch mit der Soße einreduziert. Ist nicht zerfallen.

Das gibt es bei uns bestimmt mal wieder.

Gruß Elke

[Lachs - Nudeln](#) M

Zutaten für 2 Portionen
250 g Nudeln (z.B. Rigatoni)

125 g Lachsfilet (gefroren)

1 kleine Zwiebel(n)
200 ml Gemüsebrühe

1 Schmelzkäse (z. B. Du Darfst oder Becel)

1 Pck. Frischkäse (Kräuter, z. B. Le Tartare oder Lys de France 6% Fett von Aldi)

50 g saure Sahne

1 TI Pflanzenöl
2 TI Saucenbinder, heller
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Nudeln al dente kochen.

Zwiebeln in Öl anbraten (am besten in einer Teflon Pfanne).

Heiße Brühe hinzufügen

(Gefrorenen) Lachs hineinlegen und bei geschlossenem Deckel dünsten bis er gar ist, zwischendurch wenden, danach in mundgerechte Stücke teilen.

Käse + saure Sahne + Gewürze hinzufügen und verrühren bis sich alles aufgelöst hat.

Abschließend den Saucenbinder hinzufügen und noch einmal aufkochen lassen.

Und nun zusammen mit den heißen Nudeln servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

28.06.06 Kantaka

Lachs - Nudelpfanne M

mit Gurken und Senfsauce

Zutaten für 4 Portionen

600 g Lachsfilet, (auch TK möglich)

1 Salatgurke(n), grüne

1 Zwiebel(n)

Petersilie, glatte

2 EI Butterschmalz

300 ml Gemüsebrühe

Pfeffer

Zucker

Salz

250 g Nudeln, (z.B. Gnocci-Nudeln)

150 ml Schlagsahne

3 Ei Senf, mittelscharfer

2 Ei Saucenbinder für helle Saucen

Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in grobe Würfel schneiden und leicht salzen.

Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken.

Das Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen und salzen.

Einen Ei Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Gurke darin andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker dazu geben, weitere 2-3 Minuten dünsten.

Zwischenzeitlich restliches Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Lachswürfel portionsweise darin rundherum kurz anbraten.

Nudeln zum kochenden Wasser geben und nach Packungsanweisung bissfest kochen.

Lachswürfel, Sahne und Senf zu dem Gemüse geben und weitere 3 Minuten dünsten. Petersilie dazu geben, die Sauce abschmecken und mit Saucenbinder binden.

Mit Nudeln auf dem Teller anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

01.11.05 Annaluisa

30.11.2005 18:03Kommentar von bloody_squirrel

Hi!

Das Rezept ist wirklich lecker! Ich habe es allerdings mit nur 1 Ei Öl anstatt Butterschmalz und Milch anstelle der Sahne gemacht...

Sogar mein Dad, der eigentlich ein Fisch-Muffel ist, hat sich noch mal nachgenommen!

Nur zu empfehlen!

LG Katrin

[Lachs - Sahne - Soße zu Nudeln](#) M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln (Tagliatelle ...)

500 g Lachs (tiefgekühlt)

Butter

2 Becher Sahne

2 TI Gemüsebrühe (Instant)
2 TI Tomatenmark
Pfeffer (am besten weiß)

Lachs auftauen lassen. Wenn er noch ganz leicht gefroren ist, waschen und in Würfel (nicht zu klein) schneiden. Nudeln in der Zwischenzeit kochen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Lachs rundum anbraten (ca. 5 Min.). Sahne dazu gießen. Mit Brühe, Tomatenmark und Pfeffer abschmecken, nochmals aufkochen - fertig!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
17.05.02 Angel_Kessy

Lachs - Spinat - Nudeln M

Zutaten für 2 Portionen

200 g Lachs, frischer

Zitrone(n)
½ Zwiebel(n)
½ Tomate(n)
½ Zehe/n Knoblauch
1 El Butter
Salz
Pfeffer

50 ml Wein, weiß

100 ml Sahne

230 g Spinat, TK
200 g Bandnudeln
½ Tüte/n Safran, gemahlen

Lachs mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel fein würfeln, Knoblauchzehe zerdrücken. Tomaten entkernen und würfeln. Lachs in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Lachs von allen Seiten darin anbraten, salzen und pfeffern, herausnehmen und warm stellen.

Zwiebelwürfel im verbliebenen Fett glasig dünsten, mit Weißwein und Sahne ablöschen.

Blattspinat zugeben und bei mittlerer Hitze auftauen lassen.

Währenddessen Nudeln in kochendem Salzwasser garen.

Spinat mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Safran würzen, Tomaten und Lachs dazugeben, alles kurz erhitzen und zusammen mit den Bandnudeln anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
27.08.02 Judith

Lachs auf Sahnenukeln M

Zutaten für 4 Portionen

4 Port. Lachsfilet

1 Zitrone(n)

100 g Shrimps

100 ml Sahne

100 ml saure Sahne

Kräuterling(e) (italienische Art)
250 g Bandnudeln, oder andere
2 Zehe/n Knoblauch
1 Zwiebel(n)
1 handvoll Rucola
Olivenöl

Zubereitung

Den Lachs mit Zitrone beträufeln, salzen, pfeffern und eine halbe Stunde ziehen lassen. Danach mit Olivenöl rundum braten. Auf Salatblättern anrichten und warm stellen. Nudeln kochen.

In derselben Pfanne Zwiebelringe und Knoblauch anschwitzen, danach Shrimps und Rucola (mundgerecht gekürzt) beifügen und alles kräftig mit Kräuterlingen, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Sahne zugeben, aufkochen und die Nudeln unterheben. Evt. nachwürzen und mit frischem Parmesan bestreuen.

Mit dem Lachs anrichten. Dazu reiche ich einen Salat.

Tipp: Anstatt Rucola kann man auch Spinat nehmen. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
13.05.05 willi226

Lachs in Kräuterkruste auf Spaghetti

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachsfilet (TK oder frisch)

1 Pkt. Nudeln (Spaghetti)
Saucenpulver, hell (oder Mehlschwitze)
Dill
Petersilie
Paniermehl
Kräuter (nach Geschmack)
Schnittlauch
Öl (Sonnenblumen- oder Olivenöl)

Zubereitung

Den Lachs in einer Panade aus Paniermehl, Dill, Petersilie, Schnittlauch und sonstigen Kräutern wenden, so dass er von allen Seiten gleichmäßig paniert ist. Danach in einer Pfanne im Öl anbraten.

Den Fisch aus der Pfanne nehmen und in eine flache Auflaufform legen. Bei 175°C im Ofen zu Ende garen. Die Garzeit liegt, je nach Dicke des Fisches, zwischen 20 und 30 Minuten.

In der Zwischenzeit die Spaghetti in Salzwasser kochen. In einem Topf das Saucenpulver anrühren und aufkochen lassen, dann nach Belieben mit Salz und Kräutern abschmecken. Das ganze auf Tellern portionieren und servieren. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

25.10.04 OnlyMoi

Lachs mit Spaghetti M

Hier ein superschnelles und trotzdem leckeres Gericht:

Zutaten für 4 Portionen
1 Pck. Nudeln (Spaghetti)

200 g Lachs, geräuchert

1 Becher Sahne

1 Ei Dill

1 TI Meerrettich

Salz und Pfeffer

Spaghetti kochen und abgießen. Lachs in kleinere Streifen schneiden. Sahne in der Pfanne aufkochen lassen, Lachs dazugeben und 3 Minuten kochen lassen. Am Schluss Meerrettich und Dill dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig! Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

28.02.04 Jungpana

Lachs Provence, auf Gemüsebett M

Zutaten für 4 Portionen

1300 g Lachs, frisch

320 g Nudeln, grüne

1 kleine Zucchini

3 Paprikaschote(n), rot, grün und gelb

400 ml Sahne

250 g Gorgonzola

Kräuter der Provence

160 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Den Lachs in 4 gleiche Portionen aufteilen. Evtl. Haut abziehen, unter fließendem Wasser säubern und trocken tupfen. Den Fisch salzen, pfeffern. Mit reichlich Kräuter der Provence und dem Olivenöl eine Marinade anrühren. Den Fisch damit marinieren. Ca. 3 Stunden im Kühlschrank einziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse in kleine Streifen schneiden, den Gorgonzola in kleine Würfel zerteilen.

Nudelwasser zum Kochen bringen und die Nudel bissfest kochen.

Zu gleicher Zeit in einer Pfanne 2/3 des restlichen Olivenöls erhitzen, den Fisch von beiden Seiten braten. Öfter prüfen ob gar! Parallel dazu das Gemüse anschmoren. Sahne in einer Kasserolle erhitzen und Käse hinzugeben. Mit Salz (wenig, der Käse ist sehr salzig!) und Pfeffer abschmecken. Mit Speisestärke leicht binden. Das Gemüse in der Tellermitte auflegen.

Aus den Nudeln einen Ring um das Gemüsebett bilden, mit der Sauce begießen. Zum Schluss den Fisch auf dem Gemüsebett anrichten. Dazu wird ein halbtrockener bis trockener Weißwein gereicht.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

22.12.04 Thomas-Bruno

Lachs-Spargelsoße auf Nudeln M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Spargel, grün

400 g Lachsfilet

2 Ei Butter

400 g Bandnudeln

1 Zwiebel(n)

2 Ei Mehl

100 ml Wein, weiß

150 ml Milch

½ Zitrone(n), den Saft davon

Spargel waschen und die Enden großzügig abschneiden. Spargel in schräge Stücke schneiden. In knapp ½ l kochendem, leicht gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker ca. 10 Min. garen. Abtropfen lassen und Spargelfond auffangen. Lachs waschen und gut trocken tupfen. In Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Lachs darin 5-6 Min. braten. Nudeln bissfest garen. Zwiebel schälen, fein würfeln. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warm stellen. Zwiebel im Bratfett andünsten. Mehl darüberstäuben und unter rühren anschwitzen. Wein, Spargelfond und Milch einrühren. Aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel und Lachs in der Soße erhitzen. Nudeln abgießen.

Alles anrichten und mit Zitrone garnieren. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

21.04.01 Dine

Lachs Pfanne Reis

Bunte Reis - Fisch - Pfanne

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

500 g Möhre(n)

500 g Brokkoli

2 Ei Öl

300 g Reis (Langkornreis, Parboiled)

1 Pkt. Safranfäden

2 Lorbeerblätter

800 ml Gemüsebrühe (Instant)

400 g Lachsfilet

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone(n), in Spalte zum Garnieren

Cayennepfeffer

Petersilie

Zwiebel und Knoblauch abschälen und fein würfeln. Möhren in ca. 5 mm dicke, schräge Scheiben schneiden. Brokkoli putzen und in Röschen teilen. Zwiebel und Knoblauch in 1 El Öl in einer Pfanne anbraten. Reis kurz mit anschwitzen, Möhren, Safran und Lorbeerblätter zufügen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Ca. 20 Minuten köcheln.

Inzwischen Lachs waschen, trocken tupfen und in mittelgroße Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin rundherum braten. Herausnehmen und warm stellen. Brokkoli in kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 8 Minuten garen. Abgießen und mit dem Lachs dann unter den Reis heben. Kurz durchziehen lassen.

Die Reis-Fisch-Pfanne mit Zitronenspalte und Petersilie garniert servieren.

Brennwert p. P.: 550

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

30.04.02 Elli K.

[Lachs auf Rucolasalat mit M](#)

[Nurreis und Orangen - Honigsauce](#)

Zutaten für 2 Portionen

3 Orange(n)

1 El Honig

2 Bund Rucola

250 g Lachsfilet (Wildlachs)

125 ml Sahne

125 g Nurreis

2 Möhre(n), klein gewürfelt

1 El Sojasauce

evtl. Worcestersauce

2 El Butter

etwas Mehl

Zubereitung

Den Reis in der 2,5fachen Menge Wasser mit 1 El Butter ca. 30 Minuten kochen.

Nach 20 Minuten klein gewürfelte Mohrrüben hinzugeben.

Rucola waschen und gleichmäßig auf den Tellern verteilen. 2 Orangen schälen, filetieren und würfeln. 1 Orange auspressen.

Mehlschwitze aus 1 El Butter und 1 El Mehl zubereiten (oder später Soßenbinder hinzugeben).

Die Sahne, den Orangensaft, die Orangenstückchen und den Honig hinzugeben und ca. 5 Minuten köcheln.

Den Lachs von beiden Seiten ein paar Minuten in einer Pfanne anbraten. Reis mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 El Sojasauce hinzugeben. Orangensauce ebenfalls abschmecken. Evtl. ein paar Tropfen Worcestersauce hinzugeben.

Zum Anrichten den Lachs und den Reis nebeneinander zu dem auf dem Teller verteilten Rucola geben.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

06.03.06 michi04

Lachs mit Kräuter - Sahne - Sauce M

Zutaten für 6 Portionen

3 Tasse/n Reis

6 Port. Lachsfilet

200 ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne

Bund Dill und andere gemischte Kräuter

½ Zitrone(n)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Reis mit etwas Butter im Topf anschwitzen. Dann 6 Tassen Wasser und 1 TL Salz dazugeben, aufkochen und bei geringer Hitze köcheln lassen, bis das Wasser eingezogen ist. Zwischendurch immer umrühren.

Die Kräuter fein hacken, die Gemüsebrühe aufkochen, dann die Sahne unterrühren (nicht mehr aufkochen) und die gehackten Kräuter hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Lachsfilets waschen, mit etwas Salz einreiben und mit etwas Zitronensaft beträufeln, dann in der Pfanne braten. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

05.05.05 mayana

23.05.2005 11:15 Kommentar von cocinera

Hallo

ich habe den Lachs vor dem braten noch in Mehl gewälzt, damit er saftiger bleibt und auch noch etwas Soßenbinder genommen.

Schmeckt sehr gut.

LG cocinera

Seelachs Alkohol

Fisch mit Zucchinischuppen

super schnell und einfach

Zutaten für 4 Portionen

4 Scheibe/n Fischfilet, jeweils à 150-200g

125 ml Wein, weiß, trocken

250 g Zucchini

1 kleine Zitrone(n), den Saft davon

50 g Butter

Salz und Pfeffer

Thymian, frisch, einige Zweige

Den Fisch (z.B. Seelachs) kräftig salzen, pfeffern und mit den Thymianzweigen in eine feuerfeste, flache Form legen. Wein angießen und in den Kühlschrank stellen zum Durchziehen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben hobeln. Den Fisch dachziegelartig (wie Schuppen) mit den Zucchinischeiben belegen. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Butterflöckchen darauf verteilen und zugedeckt (z.B. mit Alufolie) für 15 Minuten in den Backofen schieben.

Dann den Fisch abdecken und noch mal 5 Minuten überbacken (evt. die Temperatur auf 225°C erhöhen oder den Grill zuschalten). Den Fisch serviert man auf einer Aioli oder mit Kapern-Mayonnaise.

Als Vorspeise oder Zwischengang kann die Menge Fisch pro Portion leicht angepasst werden (als Vorspeise die Fischmenge etwa halbieren). Für festlichere Angelegenheiten ist ein feiner Fisch, wie z.B. Seeteufel, sehr gut geeignet.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

10.12.04 Amatoria

Fischsuppe mit Banane M

Zutaten für 4 Portionen

1 Liter Fischfond

100 g Lachs - Paste

1 Zwiebel(n)
2 Zehe/n Knoblauch
½ Zitrone(n)
½ Liter Wasser
4 cl Wermut (Martini)

1 Becher Sahne

300 g Fischfilet (Seelachs)

300 g Krabben

2 Banane(n)
Petersilie
Basilikum
Margarine zum Braten

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in Margarine glasig schmoren. Mehl zugeben, danach Wasser, Zitrone, Fonds und Martini und zum Schluss die Paste. Alles leicht aufkochen lassen.

Den Seelachs in Würfel schneiden und mit den Krabben dazu geben. So lange ziehen lassen, bis der Seelachs gar ist. Auf den Teller je 4 Scheiben Bananen legen. Die mit Petersilie abgeschmeckte Suppe zufüllen, mit Sahne und Basilikum garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
11.07.05 t.hoppe

Seelachs mit Champignons

Zutaten für 4 Portionen

800 g Fischfilet (Seelachsfilets)

½ Zitrone(n)
1 Zwiebel(n)
250 Champignons
1 Tl Butter
1 El Petersilie, gehackt
Salz
Pfeffer
250 ml Wein, weiß

Zubereitung

Backofen auf 200° vorheizen. Seelachs mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Zwiebel/n schälen und fein hacken. Champignons putzen und klein hacken. Zwiebelwürfel in der Butter 1 Minute dünsten, die Pilze zugeben, salzen, pfeffern und weiterdünsten, dann Petersilie zugeben. Fischfilets salzen, pfeffern, in eine feuerfeste Form legen und den Weißwein zugeben. Die Filets mit der Pilzmasse bestreichen. Im Backofen 40 Minuten zugedeckt dünsten. Dazu einen grünen Salat.

Brennwert p. P.: 265

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

19.12.04 acigrand

Seelachs mit Zwiebelgemüse

Zutaten für 2 Portionen

300 g Zwiebel(n)

100 g Tomate(n)

25 g Butter

1 TI Wein, weiß

2 Fischfilet á 125 g (Seelachsfilets auch Kabeljau oder Rotbarsch)

Zitronensaft

Salz, Pfeffer

1 TI Estragon, frisch gehackt (ersatzweise Petersilie)

Zwiebeln schälen und je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden. Tomaten häuten, achteln und entkernen.

Fett erhitzen, Zwiebeln darin etwa 10 Min. dünsten. Tomaten, Brühe und Wein dazugeben.

Fisch mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. In die Pfanne auf das Gemüse legen. Estragon dazu geben Zugedeckt etwa 10 Min. garen. Salzen und Pfeffern.

Kartoffelpüree dazu reichen.

2 BE, 32 g KH

Brennwert p. P.: 530

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

10.01.02 Hobbykoechin

Kommentar von Hermine

Hi, ich habe das nachgekocht. War super lecker.

Leider fehlt im Rezept die Mengenangabe und die Sortenangabe für die Brühe. Ich habe Gemüsebrühe genommen, ca. 1/8 L. Nach dem Garen, Gemüse und Fisch rausgenommen, Sauce etwas reduzieren lassen und einen TI Schmand untergerührt. Gemüse und Fisch wieder dazu, lecker sag ich Euch.

Ach fast vergessen, ich hatte weder Estragon noch Petersilie mehr im Haus. Aber TK Italienische Kräuter.
Na wie schon zweimal gesagt :-) Einfach lecker.

LG Hermine

Seelachs Diverses

Fisch - Auflauf mit Krabben M

Zutaten für 2 Portionen
1 große Zwiebel(n)

400 g Fischfilet (Seelachs),

200 Schmand

½ TI Brühe, klare (Instant)
Margarine zum Braten

1 Dose/n Krabben (Eismeerkrabben)
Salz

Die Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden. Etwas Margarine in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig werden lassen, anschließend in eine Auflaufform füllen.

Seelachsfilet sowie Eismeerkrabben waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Seelachs zu den Zwiebeln in die Auflaufform geben, mit Salz würzen und die Eismeerkrabben darüber verteilen. Den Schmand und das Brühpulver verrühren, über die Krabben geben. Jetzt den Fischauflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas Stufe 2, Umluft 160 Grad) etwa 30 Minuten backen.

Danach sofort servieren. Dazu bissfest gekochter Reis.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
14.11.04 Kätzchen1

Fisch - Blumenkohl - Pfanne M

Zutaten für 2 Portionen

2 Scheibe/n Fischfilet (Seelachs)

½ Zwiebel(n)
5 Champignons
½ Blumenkohl

1 Tasse Reis

1 Becher Crème fraiche

125 ml Wasser

Pfeffer

Salz

1 Prise Muskat

1 Prise Paprikapulver, edelsüß

1 Zehe/n Knoblauch

Zubereitung

Zwiebel und Seelachs in Würfel schneiden, Champignon in Scheiben schneiden. Zwiebel, Seelachs und Champignons in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Blumenkohl in mundgerechte Röschen zerschneiden und in die Pfanne geben. Das Wasser, Muskatnuss, gewürfelten Knoblauch und Paprikapulver hinzugeben und so lange kochen lassen (mit Deckel), bis der Blumenkohl gar ist. Hin und wieder umrühren. Nebenher den Reis kochen.

Am Schluss Creme fraiche in der Pfanne unterrühren und nochmals 1-2 Minuten köcheln lassen. Das Gericht zusammen mit dem Reis essen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

09.06.05 mwiegers

Fisch mal anders M

Seelachs zum Vorbereiten

Zutaten für 3 Portionen

3 Fischfilet (Seelachsfilets)

1 große Zwiebel(n)

2 Rübe(n), gelbe

3 El Suppengemüse, (TK)

1 El Gewürzmischung (China-Gewürzmischung vom Bioladen)

1 TI Salz

½ TI Pfeffer

½ Tasse/n Milch

½ Tasse/n Kondensmilch

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Milch mit Kondensmilch vermischen, mit dem Suppengemüse, den gelben Rüben und der Zwiebel (gewürfelt) mischen, Salz, Pfeffer und China-Gewürzmischung (bitte aufpassen, sollte OHNE Natriumglutamat sein; deshalb auch Bio bevorzugt) zugeben und auf kleiner Flamme erwärmen. Fisch mit Zitronensaft beträufeln.

Die warme Sauce über die Fisch-Filets geben und mind. 12 Stunden ziehen lassen.

Dann im Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten schmurgeln lassen. Dazu passen Reis und Salat.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
11.10.02 Eimerp

Fischauflauf mit Püree M

Zutaten für 4 Portionen
1 Pck. Kartoffelpüreepulver

1 Liter Milch

1 Würfel Sauce, helle

500 g Fischfilet, (gefroren)

½ Tüte/n Gemüse (Butterpfannengemüse, Art nach Wahl)

1 Ei Butter

Zubereitung

Kartoffelpüree nach Packungsanweisung zubereiten, jedoch mit 3/4 l Milch und 1 Ei Butter, wer mag kann noch ein paar Kräuter in das Püree geben!

Das Püree in eine gebutterte Auflaufform streichen, angetautes Fischfilet (Seelachs etc.) darauf legen, das Gemüse gefroren auf den Fisch geben. Ich denke, ihr könnt auch frischen Fisch nehmen - ich hab es allerdings mit gefrorenem gemacht. Mit 1/4 l Milch den Würfel helle Soße zubereiten und über das Gemüse geben. bei 180 Grad ca. 1/2 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
09.12.03 RiBi1972

Fischfilet mit Tomaten und franz. Estragon

Zutaten für 4 Portionen

800 g Fischfilet

- 1 Bund Lauchzwiebel(n)
- 1 Paprikaschote(n), gelb
- 1 Limette(n)
- 2 Dose/n Tomate(n) (Pizza - Tomaten)
- 1 Tasse/n Brühe
- 2 TI Estragon, französischer
- 1 El Balsamico, dunkel
- 1 TI Salz
- Zitronenpfeffer
- Butterschmalz
- Öl

Zubereitung

Seelachs oder Rotbarschfilet mit dem Saft einer frischen Lemone beträufeln. Von beiden Seiten mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. In der Pfanne die Filets in Butterfett goldgelb braten. Den gegarten Fisch aus der Pfanne nehmen und mit frischen oder getrockneten französischen Estragon würzen. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Beim Paprika wird das Innere auch die hellen Rippen entfernt und in 2-3 mm kleine Würfel geschnitten. Lauchzwiebeln und Paprika mit etwas Pflanzenöl glasig dünsten, Brühe sowie die Pizza - Tomaten hinzufügen. Das Ganze lassen wir auf kleiner Stufe einköcheln, bis wir eine feste Masse haben. Zum Schluss einen El Balsamico Essig einrühren. Das Fischfilet in eine Auflaufform geben, und die inzwischen reduzierte Masse über das Fischfilet verteilen. Im Mikro - oder Backofen serviergerecht erhitzen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
29.06.03 Kochbär

Sechser - Salat 6 Ei

Zutaten für 6 Portionen

- 6 Kartoffeln, gekocht
- 6 Tomate(n)
- 6 Gurke(n)
- 6 Zwiebel(n)
- 6 Äpfel
- 6 Ei(er), gekocht
- 2 Pck. Lachs - Ersatz, Seelachsschnitzel
- 2 Pck. Mayonnaise

Zubereitung

Alle Zutaten kleinschneiden und miteinander verrühren. Mayonnaise und Seelachs miteinander vermischen und über den Salat geben.

Gut durchrühren und am besten über Nacht durchziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

11.07.06 angelique1960

Seelachs - Cocktail M

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck. Fisch (Seelachs, 4 Stück)

1 m.-große Zwiebel(n)

1 kleine Orange(n) oder Mandarine (klein)

80 g Gewürzgurke(n)

1 Ananas aus der Dose (Scheibe)

1/8 Liter Essig

Worcestershiresauce

Salz

6 El Tomatenketchup

½ Zitrone(n), den Saft

2 El Ananassaft

Tabasco

Für die Garnitur:

Salat, grüner

saure Sahne

Zubereitung

1/8 l Essig, 1/8 l Wasser, 2 Tl Worcestershire-Sauce und etwas Salz vermischen und in einem flachen Kochtopf erhitzen. Nach dem Aufwallen der Flüssigkeit den noch tiefgekühlten Fisch einlegen und zugedeckt etwa 10 Minuten bei mäßiger Hitze ziehen lassen.

Während der Kochzeit Zwiebel schälen, vierteln und in ganz dünne Scheiben schneiden. Orange schälen und in Spalten teilen; Orangenspalten, Gewürzgurken und Ananasscheibe in etwa 1 cm große Stücke schneiden und mit den Zwiebelscheiben in einer Schüssel gut durchmischen. Abgekühlten Seelachs in etwa 2 cm große Stücke schneiden und mit den anderen Zutaten vermengen. Schüssel in den Kühlschrank stellen und den Cocktail etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Sauce: Ketchup, Zitronensaft und Ananassaft gut verrühren, mit einigen Spritzern Tabascosauce abschmecken. Etwa 20 Min. im Kühlschrank kalt stellen.

Anrichten: 4 Sektschalen oder Salatgläser mit gut gewaschenen, abgetrockneten Salatblättern auslegen; Seelachs-Cocktail auflegen und Sauce darüber gießen. Mit einem Tupfen Sauerrahm garnieren.

Tipp: Dazu passt gut Toast oder Weißbrot.

Brennwert p. P.: 189

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

09.09.03 LATITIA

Seelachs Bärenart M

Seelachs im Ofen gebacken mit leckerer Tomatenolivensauce

Zutaten für 4 Portionen

1 Beutel Tomatenpüree

4 El Oliven, mit oder ohne Paprikafüllung, in Ringe geschnitten

1 Zwiebel(n), gehackt

4 Port. Fischfilet (Seelachs), auch TK

1 Zehe/n Knoblauch

4 Tomate(n), frisch, geviertelt

100 ml **Hühnerbrühe** oder Gemüsebrühe (Instant)

1 El **Crème fraîche**

1 Prise Salz und Pfeffer

Chilipulver

Fett für die Form

Zubereitung

Fisch in eine gefettete Auflaufform legen, Backofen auf 200°C vorheizen.

Tomatenpüree, Brühe, Salz, Pfeffer, Creme fraiche und Chilipulver, gepresste Knoblauchzehe und gehackte Zwiebeln miteinander vermengen

und über dem Fisch verteilen. Mit Tomaten, Olivenringen und Zwiebelringen verzieren und bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

Schmeckt mit einem Gemüsereis oder passt auch zu Kartoffeln.

Brennwert p. P.: 500

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

28.05.05 braver_haas

Seelachs Bordelaise

Zutaten für 4 Portionen

2 Lauchzwiebel(n), in feinen Ringen

2 El Estragon, getrocknet

1 Ei Kerbel, getrocknet
140 g Butter, weiche
100 g Semmelbrösel
800 g Fischfilet (Seelachsfilet), tiefgekühlt (entspricht 2 Packungen)
Salz und Pfeffer, frisch gemahlener
Fett, für die Form

Eine flache, rechteckige Form einfetten, den Ofen auf 200 Grad (Gas Stufe 4) vorheizen.

Die aufgetauten Seelachsfilets in die Form legen.

Die weiche Butter schaumig rühren, die gehackten Zwiebeln und die Kräuter unterrühren. Semmelbrösel zufügen, salzen und pfeffern. Die Masse sollte schön krümelig und nicht mehr flüssig sein.

Die Masse auf den Fischfilets verteilen und für etwa 30 Min. in den Ofen schieben, bis die Kruste goldgelb und der Fisch gar ist.

Dazu passen Salzkartoffeln und Gurkensalat.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

12.05.05 arthurdent42

Seelachs mit Joghurthaube M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Fischfilet (Seelachsfilet)

1 Zitrone(n), Saft

2 Zwiebel(n)

5 Tomate(n)

150 g Champignons, aus der Dose, geschnitten

2 Becher Joghurt (Sahnejoghurt)

Kräuter, gemischte frische

Salz und Pfeffer

Butter

2 Ei Semmelbrösel

Paprika

Zubereitung

Den Fisch waschen, säuern und salzen. Die Zwiebeln würfeln und mit etwas Butter andünsten. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Joghurt mit den frischen, gehackten Kräutern (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Thymian, Dill...) sowie Salz, Pfeffer und Paprika verrühren. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten, das Fischfilet hineinlegen, mit den Tomaten, den Champignons und den Zwiebeln belegen und den Kräuterjoghurt dar-

über gießen. Semmelbrösel darüber streuen und Butterflöckchen darauf setzen; anschließend im Ofen bei 200-225°C 45-50 min. garen.
Dazu gibt es Curryreis.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
03.03.03 Sivi

Seelachs mit Kräuterkruste M

Zutaten für 4 Portionen

800 g Fischfilet (Seelachsfilet)

Zitronensaft
1 Bund Petersilie, glatt
1 Schalotte(n)
1 Zehe/n Knoblauch
40 g Mandel(n), gemahlen

40 g Parmesan, gerieben

4 TI Senf, scharf (ca. 40 g)
Öl (Olivenöl)
Salz und Pfeffer

Petersilie fein hacken. Schalotte und Knoblauch pellen, die Schalotte fein würfeln. Den Knoblauch durchpressen und beides zur Petersilie geben. Mandeln, Parmesan und Senf zugeben, salzen, pfeffern, etwas Olivenöl zufügen und alles zu einer Paste verarbeiten.

Den Seelachs abspülen und trocken tupfen, in acht gleich große Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern. Mit der Hautseite nach unten nebeneinander in eine gefettete ofenfeste Form legen und die Petersilienpaste darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der zweiten Schiene von unten 15 bis 18 Minuten garen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
22.08.03 cannella

Seelachs mit Tomatenkruste M

Kochkursrezept

Zutaten für 2 Portionen

1 Zehe/n Knoblauch
20 g Tomate(n), getrocknet
½ Bund Petersilie

2 El Paniermehl

2 El Parmesan, gerieben

20 g Butter, weich
Salz und Pfeffer

2 Fischfilet (Seelachsfilets) à 150 g

2 El Zitronensaft
Fett, für die Form

Zubereitung

Tomaten würfeln, Petersilie und Knoblauch fein hacken. Mit Paniermehl, Parmesan und Butter zusammenkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten heiß werden lassen.

Die Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Die Bröselmischung auf den Filets verteilen und andrücken. Fisch in eine heiße Auflaufform legen und 15 min. auf der 2. Schiene von unten garen.

E: 32 g

F: 19 g

Brennwert p. P.: 347

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

02.07.06 Hobbykoechin

Seelachs à la Provenzale

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Fischfilet (Seelachs)

1 TI Salz

1 El Senf (Dijon)

1 TI Kräuter der Provence

½ Zitrone(n), der Saft davon

Butter

Zubereitung

Die Seelachsfilets sorgfältig waschen, trocken tupfen und mit Salz einreiben. Eventuelle Gräten herausziehen.

Aus Senf, Kräutern und Zitronensaft eine Paste herstellen und den Fisch von beiden Seiten damit bestreichen. Eine längliche, flache Auflaufform mit Alufolie auskleiden, so dass diese an den Seiten noch reichlich über-

steht. Den Fisch mit der Hautseite nach unten nebeneinander hineinlegen und mit reichlich Butterflöckchen belegen. Die Alufolie oben zusammennehmen und dicht verschließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Dazu Pellkartoffeln mit Butter und Salz und einen knackigen Salat reichen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

18.05.06 Annüüü

Seelachscurry mit Porree und Ananas M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Fischfilet (Seelachsfilet)

Zitrone(n), den Saft
2 Zweig/e Dill

200 ml Fischfond

2 EI Curry

125 ml Sahne

2 EI Mehl
Salz und Pfeffer
1 Stange/n Porree
200 g Ananas
3 EI Butter
1 EI Mehl

Zubereitung

Seelachsfilet abbrausen, trocken tupfen von Gräten befreien. In etwa 4 cm große Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Dill abbrausen, trocken schütteln und die Fähnchen abzupfen. Fischfond mit Curry und Sahne aufkochen. Unter Rühren die Mehlschwitze einstreuen und 1-2 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Porree putzen, längs halbieren, abbrausen, in Ringe teilen. Ananas in Stücke schneiden. 1 EI Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Porree mit der Ananas darin andünsten. In einer 2. Pfanne 2 EI Butter erhitzen. Fischfilet mit Salz sowie Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und in der Butter rundum 3-4 Minuten braten. Ananas-Porree-Gemüse sowie den Seelachs in die Soße geben und kurz durchziehen lassen.

Das Fischcurry auf Tellern anrichten und mit Dill garnieren. Dazu passt Reis.

Es kann auch jedes andere Fischfilet für dieses Gericht verwendet werden oder anstatt der Ananas Mango.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

08.06.03 Galimero

Seelachsfilet 2 Ei

Zutaten für 4 Portionen

2 Fischfilet (Seelachsfilet)

1 Prise Paprikapulver

1 TL Salz

2 EI Senf

500 g Paniermehl

2 Ei(er)

Den Seelachs waschen, abtupfen und in Portionen schneiden. Aus 2 Eiern, Salz, Paprika und Senf eine Marinade herstellen. Gründlich schlagen (Zauberstab). Den portionierten Fisch in der Marinade wenden und anschließend panieren. Für eine dickere Schicht den Vorgang zweimal durchführen. Anschließend bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

Dazu eignet sich hervorragend Kartoffelbrei. Garnieren kann man dies mit gebratenen Zwiebeln oder ein bis zwei Gewürzgurken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.12.03 Brummbaer

Seelachsfilet auf mediterranen Kräuterkartoffeln

Zutaten für 2 Portionen

600 g Kartoffeln, kleine, neue

2 Fischfilet (Seelachsfilets)

Kirschtomate(n)

1 Bund Lauchzwiebel(n), frische

1 Dose Oliven, schwarze

½ Zehe/n Knoblauch

Thymian, frischer

Salbei, frischer

Rosmarin, frischer

Basilikum, frischer

Olivenöl

Butter

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und mit einer Bürste gründlich reinigen, dann einige Minuten vorkochen. Nach dem Kochen in kleine Würfel schneiden. Eine große Pfanne vorheizen, in reichlich Olivenöl die Kartoffelwürfel bei scharfer Hitze anbraten, danach bei schwacher Hitze dünsten. Den gehackten Thymian, etwas Rosmarin, ein oder zwei Blätter Salbei und den kleingehackten Knoblauch dazu.

Zeitgleich den Seelachs in einer Pfanne mit etwas Olivenöl, frischem Thymian, Salbei und einem Zweig Rosmarin anbraten, danach langsam garen. Die Garzeit für den Fisch beträgt etwa 10 - 15 Minuten.

Wenn die Kartoffeln anfangen schön braun zu werden, die geschnittenen Lauchzwiebeln und die entsteinten Oliven zu den Kräuterkartoffeln, das Gemüse in Bewegung halten.

Kurz bevor der Fisch gegart ist, ein Stückchen Butter in die Pfanne geben, damit er eine schöne braune Kruste erhält.

Zum Schluss die Tomaten und das kleingehackte Basilikum zu den Kartoffeln.

Das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das ganze auf einem Teller anrichten, mit frischen Kräutern garnieren und mit einem gekühlten „Grünen Veltliner“ genießen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.12.03 TakeOff

Seelachsfilet auf Zucchinibett M

Zutaten für 4 Portionen

750 g Fischfilet (Seelachs)

500 g Zucchini

2 große Tomate(n)

1 Zehe/n Knoblauch

200 g Sahne

1 Ei Speisestärke

100 g Käse (Gouda), gerieben

2 Ei Semmelbrösel

1 Ei Schnittlauch, gehackt

1 TI Dill, gehackt

Salz und Pfeffer

Fett für die Form

Zitronensaft

Die gewaschenen Zucchini in schmale Streifen schneiden, am besten mit dem Sparschäler. Die Knoblauchzehen fein hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine gefettete Auflaufform geben. Den Seelachs in 4 Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filetstücken auf dem Zucchinibett verteilen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Fisch legen. Die Schlagsahne mit der Speisestärke verrühren und angießen. Die gehackten Kräuter mit dem Paniermehl und dem geriebenen Käse vermischen und über den Tomaten verteilen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 30 Minuten überbacken. Dazu schmeckt Reis oder Baguette.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
10.03.06 naschkatze65

Seelachsfilet mit Curry-Cremesauce M

Zutaten für 4 Portionen

800 g Filet vom Seelachs

2 El Öl (Olivenöl)
2 El Butter
Salz und Pfeffer
1 Zwiebel(n), feingeschnitten
1 El Curry
2 El Butter

400 ml Fischbrühe

200 ml Schlagsahne

1 Apfel, säuerlich, feingeschnitten
2 El Schnittlauch
Salz und Pfeffer
evtl. Speisestärke zum Binden
etwas Petersilie

Zubereitung

Seelachs waschen, in Portionen aufteilen, würzen und in einer Mischung von Öl und Butter von jeder Seite etwa 5 Minuten braten. Zwiebeln und Curry in Butter andünsten (nicht bräunen), Fischfond zugeben und auf etwas weniger als die Hälfte einkochen lassen. Schlagsahne und Apfel zugeben, Sauce aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, evt. mit etwas Wasser verrührter Speisestärke binden. Seelachs mit Curry-Cremesauce servieren, die Cremesauce mit etwas Schnittlauch garnieren. Dazu gedünstetes Gemüse (z.B. Zucchini, Karotten, Broccoli) reichen, mit Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
11.01.02 Wienerin

Seelachspfanne mit Kaiserschoten und Reis

von Semmerl erdacht

Zutaten für 4 Portionen

500 g Fischfilet (Seelachsfilet, TK)

150 g Erbsenschote(n) (Kaiserschoten, frisch oder tiefgefroren)

150 g Mais, TK

150 g Erbsen, TK

2 El Currysoße (Fertigprodukt)

etwas Currypulver

Salz und Pfeffer

Öl für die Pfanne

220 g Naturreis

evtl. Zucker

Zubereitung

Den tiefgefrorenen Seelachs auf einem Teller mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und antauen lassen.

Reis nach Packungsangabe kochen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und den Lachs darin braten, bis er auseinander fällt, dann das tiefgefrorene Gemüse und die 2 Essl. Currysoße dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Curry und evtl. einer Prise Zucker würzen und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Ich gebe den gekochten Reis mit in die Fischpfanne, aber man kann es auch getrennt auf den Tisch stellen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
24.06.06 Semmerl

Würziger Tomaten - Seelachs M

Zutaten für 4 Portionen

600 g Fischfilet (Seelachsfilet)

1 Zitrone(n), den Saft

500 g Tomate(n)

4 Zwiebel(n)

2 El Öl

etwas Senf, scharfer
etwas Butter, zum Einfetten
Salz und Pfeffer

3 El Käse (Gouda), gerieben

Thymian

Das Fischfilet unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und mit dem Zitronensaft säuern.

Die Tomaten häuten und in Scheiben schneiden. Das Öl erhitzen und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln anbraten. Den Fisch trocken tupfen und mit dem Senf bestreichen, in etwa 3 cm breite Streifen schneiden und in eine mit Butter gefettete Auflaufform immer abwechselnd mit den Tomatenscheiben und den Zwiebelringen einschichten, dabei jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Am Schluss mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei 200°C 25-30 min. backen.

Dazu passen Petersilien-Kartoffeln.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.03.03 Sivi

Wildlachs Alkohol

Gefüllte Nudeln mit Lachs, M

Spinat und Krabben

Cannelloni 'salmone e Gambaretti' alla Anna

Zutaten für 2 Portionen

8 Cannelloni

Für die Füllung:

100 g Blattspinat, gehackt (TK-Ware)

125 g Lachsfilet (Wildlachsfilet), klein gewürfelt

½ Zwiebel(n), fein gehackt

200 g Frischkäse, (1 Pck.)

n. B. Salz

n. B. Zitronenpfeffer

1 Msp. Muskat, frisch gerieben

Für die Sauce:

3 Champignons, blättrig geschnitten

100 g Krabben

150 ml Sherry

250 ml Fischfond , (ersatzweise Gemüsebrühe)

½ Zwiebel(n), fein gehackt
n. B. Salz und Pfeffer, frisch gemahlener
n. B. Estragon

evtl. Milch

Für den Belag:

125 g Mozzarella, gewürfelt
6 Kirschtomate(n), halbiert
Fett, für die Form und zum Braten

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Von der Packung Frischkäse etwa ein Drittel beiseite stellen, dann die Zutaten für die Füllung vermischen und mit Muskat, Salz und Zitronenpfeffer abschmecken. Die Füllung nun in einen Spritzbeutel oder in einen Plastikbeutel mit abgeschnittener Ecke geben und die Cannelloni damit füllen. Vorsicht, dass sich keine Luftbläschen im Inneren der Nudelröhren befinden, notfalls mit einem Löffelstiel nachhelfen. Die Cannelloni in eine gefettete Auflaufform geben.

Die Zwiebelwürfel in wenig Fett anschwitzen, Champignons und Krabben zufügen und kurz mit dünsten. Mit Sherry ablöschen, gut aufkochen lassen. Dann den Fischfond zugeben und etwa 10 Minuten reduzieren lassen. Den restlichen Frischkäse zufügen, mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken.

Wer mag, kann noch etwas Milch zufügen, dann wird es cremiger, oder noch mit etwas Saucenbinder abbinden, mir reicht es allerdings ohne.

Die Sauce über die Cannelloni geben, Mozzarellawürfel und Kirschtomaten-Hälften ebenfalls darauf setzen. Für eine halbe Stunde überbacken, bis die Nudeln weich sind.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
29.04.06 arthurdent42

Wildlachs mit Wasabi,

Apfelsauce und schwarzem Reis

Zutaten für 4 Portionen

1 El Öl (Sesamöl)
1 großer Apfel, z. B. Granny Smith, geschält, entkernt und grob gehackt
3 El Essig (Reisessig)
125 ml Wein, weiß, trocken
3 El Meerrettich (Wasabi)
1 El Honig

4 Beutel Tee (Jasmintee)
250 g Reis, schwarzer, Jasminreis geht auch
700 g Lachs (Wildlachsfilet), enthäutet und in 4 Teile geschnitten
Salz, grobes, nach Geschmack

Zubereitung

400 ml Wasser mit den Jasminteebeuteln zum kochen bringen. Etwas ziehen lassen, dann die Teebeutel entfernen, Reis und etwas Salz dazugeben und auf schwacher Hitze garen. 45 Min. für schwarzen Reis, 20 Min. für Jasminreis.

Wasabi mit 3 Essl. Wasser und dem Honig gut vermischen und mindestens 1/2 Std. stehen lassen.

Den Apfel in Sesamöl erhitzen, mit Reiswein und Wein im Mixer pürieren. Den Lachs in 1 Essl. Olivenöl anbraten, dabei einmal wenden - dauert nicht länger als 4 Min. Mit der Wasabisauce überziehen und im vorgeheizten Ofen (180°) 7-10 Min. garen.

Den Reis auf vorgewärmte Tellern geben, pro Teller je ein Stück Lachs darauf legen und mit der Apfelsauce anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

02.03.05 Marillenknödel

Wildlachs Diverses

Orangenlachs mit Honig - Senf - Soße

Zutaten für 4 Portionen

3 El Honig

250 ml Orangensaft

Orange(n) - Schale, Zesten

1 Orange(n)

4 El Meersalz

2 El Senf, mittelscharf

30 ml Olivenöl

30 ml Olivenöl con Limone

Koriander, gemahlen

2 El Dill, gehackt

400 g Lachs (Wildlachs), küchenfertig

4 Scheibe/n Toastbrot

2 El Olivenöl

1 Zehe/n Knoblauch

Zubereitung

Den Honig in einem Topf schmelzen. Mit dem Orangensaft auffüllen, die Zesten zugeben und sirupartig einkochen. Auskühlen lassen und mit dem Senf, Meersalz, Koriander, Dill, 30 ml Olivenöl und 30 ml Olivenöl con Limone eine zähflüssige Paste herstellen.

Den Wildlachs mit der Beize einstreichen und mit Orangenscheiben belegen. Für 24 Stunden marinieren. Anschließend aus der Marinade nehmen, gut trocken reiben und das Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden.

Von dem Toast die Rinde entfernen und diagonal durchschneiden. 2 El Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, den Knoblauch zugeben und das Toastbrot darin goldbraun anrösten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beides zusammen auf einem Teller anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.08.05 pebbles4

Wildlachs an Melonen - Chili - Sauce

und Dillreis

Ein leichtes, außergewöhnliches Sommergericht

Zutaten für 2 Portionen

2 Fischfilet (Wildlachsfilets)

125 g Reis (Wildreis)

1 Zitrone(n), den Saft

etwas Dill, frisch

etwas Butter

etwas Olivenöl

Salz

Pfeffer, weißer

¼ Melone(n), Netzmelone (Cantaloupe Melone)

½ Peperoni, rot, mittelscharf

½ Limette(n)

1 Tl Ingwer

1 Chilischote(n), getrocknet

etwas Paprikapulver, süß

1 Spritzer Honig (Wildblütenhonig)

etwas Gemüsebrühe

etwas Fischfond

etwas Butter

Zubereitung

Den Reis in 1/2 Liter leicht gesalzenes Wasser geben und ohne Deckel bei schwacher Hitze 10-12 Minuten kochen.

In einer Pfanne etwas Butter und Olivenöl anfangs mit hoher Hitze erwärmen, die Lachsfilets dazugeben, und von jeder Seite 5-6 Minuten dann bei mittlerer Hitze garen, nur einmal wenden, dabei leicht pfeffern und salzen. In der Zwischenzeit die Sauce vorbereiten: Die 1/4 Netzmelone schälen und entkernen, in größere Stücke schneiden und in ein Mixgefäß geben. Die Peperoni entkernen, und grob geschnitten dazugeben. Den Saft einer 1/2 Limette, 1 Spritzer Honig und den geschälten Ingwer, den Chili und das Paprikapulver dazugeben. Etwas Fischfond dazugeben. Mit dem Zauberstab alles fein pürieren.

Etwas Gemüsebrühe in einem kleinen Topf erhitzen, die pürierte Sauce dazugeben und zum Köcheln bringen. Etwas Butter hinzufügen, die Sauce bei schwacher Hitze langsam reduzieren. (Am Ende der Kochzeit muss sie sehr sämig und fast zähflüssig sein.)

Den Reis in ein Sieb abschütten, zurück in den noch heißen Topf geben, den zerhackten, frischen Dill, etwas Salz und etwas Zitronensaft hinzufügen.

Für das Auge: Auf einem großen, weißen und vorgewärmten Teller den Reis häufen, am Rand ein Spiegel Melonensauce dazufügen, das gegarte Filet mit etwas Zitronensaft beträufeln und darauf anrichten. Für die Garnitur noch eine dünne Scheibe Zitrone platzieren und etwas frischen Dill darauf geben. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

11.10.05 Vorkoster

Wildlachs auf Rucola-Salat M

mit Naturreis und Orangen - Honigsauce

Zutaten für 2 Portionen

3 Orange(n)

1 El Honig

2 Bund Rucola

250 g Lachsfilet (Wildlachs)

125 ml Sahne

125 g Naturreis

2 Möhre(n), klein gewürfelt

1 El Sojasauce

2 El Butter

1 El Mehl (oder Saucenbinder)

evtl. Worcestersauce

Wasser

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Reis mit 1 Ei Butter ca. 30 Minuten kochen (2,5-fache Menge Wasser hinzugeben). Nach 20 Minuten kleingewürfelte Mohrrüben hinzugeben. Rucola-Salat waschen und gleichmäßig auf dem Teller verteilen. 2 Orangen schälen, filetieren und würfeln. 1 Orange auspressen. Mehlschwitze anrühren (1 Ei Butter und 1 Ei Mehl in den Topf, bis keine Blasen mehr sind) oder später Soßenbinder hinzugeben.

Sahne, den Saft der Orange, die Orangenstückchen und den Honig hinzugeben. Ca. 5 Minuten köcheln. Den Lachs von beiden Seiten ein paar Minuten anbraten. Reis mit Salz und Pfeffer abschmecken, 1 Ei (oder weniger) Sojasoße hinzugeben. Soße ebenfalls abschmecken. Evtl. ein paar Tropfen Worcestersauce hinzugeben.

Zum Anrichten Lachs und Reis nebeneinander zu dem auf dem Teller verteilten Rucola-Salat geben.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

07.11.04 michi04

Lengfisch

Fischfilet a la Bordelaise

750 g Kartoffeln

Salz

800 g Lengfischfilet

1 unbehandelte Zitrone; Saft -- und abgeriebene Schale

500 g Tomaten

1 Bund Petersilie

Estragon; einige Stiele

Thymian; einige Stiele

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Ei Butter

50 g Paniermehl

75 g Parmesankäse gerieben

Pfeffer; f.a.d.M.

250 g Sahne

Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.

Das Lengfischfilet waschen, Trockentupfen, mit dem Zitronensaft beträufeln und salzen. Tomaten putzen, dabei den Stielansatz entfernen. Tomaten in Scheiben schneiden. Kräuter grob, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Butter, gehackte Zutaten, Paniermehl, Zitronenschale und die Hälfte des Käses verkneten. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Kartoffel- und Tomatenscheiben in eine gefettete Auflaufform (ca. 30 cm Länge) schichten. Dabei am Rand die Scheiben eine Lage höher einschichten. Sahne und restlichen Parmesan verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse gießen. Fischfilet in die Mitte der Form legen. Kräutermasse darauf verteilen und etwas andrücken. Auflauf im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei 200 Grad backen. Evtl. mit Thymian, Petersilie und einer Zitronenscheibe garnieren.

Dazu schmeckt ein bunter frischer Salat mit Sauerrahm-Kräuter-Dressing

Fischfilet mit Gemüse

ZUTATEN:

600 g Lengfischfilet

1 El. Zitronensaft

30 g Butterschmalz

1 Schalotte (30g)

Für das Gemüse

750 g Tomaten

2 Zwiebeln (100 g)

30 g Butterschmalz

2 Bananen (250 g)

Salz

Pfeffer

Cayennepfeffer

Edelsüßpaprika

1 Topf Basilikum

Zubereitung

Fisch waschen, trocken tupfen. In acht Portionen teilen, säuern. Für das Gemüse Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Haut und Kerne pürieren, durch ein Sieb streichen. Zwiebelwürfel im heißen Fett glasig dünsten. Tomatenpüree zufügen, aufkochen. Bananenscheiben und Tomatenviertel zugeben. Würzen. Basilikumblättchen fein schneiden, zufügen. Fisch im heißen Fett mit den Schalottenwürfeln ca. 5 Minuten dünsten. Alles anrichten. **Pro Person ca. 350 kcal (1470 kJ)**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten.

Fischfrikassee M

600 g Lengfischfilet

1 Zitrone; Saft

1 Zwiebel (50g)

1 Knoblauchzehe

40 g Butter oder Margarine

1/4 l Weißwein

1/4 l Milch

1/4 l Sahne

500 g grüner Spargel

3 El. Soßenbinder (Kartoffelmehl)

150 g Garnelenfleisch

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Fischfilet waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und säuern. Zwiebel- und Knoblauchwürfel im heißen Fett andünsten.

Wein, Milch und Sahne zugießen. Geschälten Spargel in Stücke

schneiden und in dem Sud ca. 5 Minuten kochen. Binden. Fisch und Garnelenfleisch zugeben, ca. 5 Minuten darin ziehen lassen.

Abschmecken. Das Frikassee nach Wunsch in einem Gemüse-Reis-Ring servieren und mit Kresse garnieren.

Pro Person ca. 570 kcal (2390 kJ)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten.

Fischragout im Römertopf M

Zutaten für 3 Portionen

250 g Bohnen, dicke (TK)

1 Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

1 Knolle/n Fenchel

1 Paprikaschote(n), rot

200 g Reis (Vollkornreis)

1 Tl Fenchelsamen
Salz
1 Glas Fischfond (400 ml)
600 g Fischfilet vom Leng

1 Becher Crème fraîche

Zubereitung

Bohnen antauen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Von der Fenchelknolle die Stiele dicht oberhalb der Knolle abschneiden, braune Stellen und Blätter entfernen (etwas Fenchelgrün zum Garnieren beiseite legen), das Wurzelende gerade schneiden, die Knolle waschen, vierteln und in Streifen schneiden. Paprikaschote halbieren, entkernen, entstielen, die Schote waschen und in Streifen schneiden.

Die vorbereiteten Zutaten mit Bohnen, Reis, Fenchelsamen, Salz und Pfeffer im gewässerten Römertopf mischen. Fischfond darüber gießen. Den Römertopf mit dem Deckel verschließen und auf dem Rost in den kalten Backofen schieben. Backofen auf 200°C einstellen.

In der Zwischenzeit Fischfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und grob würfeln. Nach 45 Minuten Garzeit die Fischwürfel unter den Gemüsereis heben und das Ragout im geschlossenen Topf fertig garen.

Crème fraîche unterrühren und das Fischragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Fenchelgrün garnieren.

Tipp: Anstelle von 600 g Lengfischfilet kann man auch anderen Fisch nehmen.

Brennwert p. P.: 537

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

04.02.05 rosenfeti

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,
erst Inhaltsverzeichnis, dann Index,
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Sonntag, 23. Juli 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans