

Zarter Zitronenlachs mit Kapern-Butter auf Rahmporree, dazu Petersilien-Kartoffelwürfel

High Protein | 10 Min. Vorbereitung | 30 – 40 Minuten • 865 kcal • Tag 2 kochen



Lachsfilet



vorw. festk. Kartoffeln



Porree



Kapern



Knoblauchzehe



Dill



Petersilie



Zitrone, gewachst



Butter



Kochsahne



mittelscharfer Senf



Gemüsebrühpulver



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe den Fisch mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser*, Pfeffer*, Salz*, Öl*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 großer Topf, 1 Sieb und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Lachsfilet 4	300 g	450 g	600 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	750 g
Porree DE NL ES	1	2	2
Kapern	35 g	35 g	70 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Dill/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Zitrone, gewachst ES ZA AR TR CL EG	1	2	2
Butter 7	20 g	30 g	40 g
Kochsahne 7	150 g	150 g	300 g
mittelscharfer Senf 9	5 ml**	7,5 ml**	10 ml
Gemüsebrühpulver 10	4 g	6 g	8 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 670 g)
Brennwert	541 kJ/129 kcal	3621 kJ/865 kcal
Fett	8,1 g	54,5 g
– davon ges. Fettsäuren	2,7 g	18,3 g
Kohlenhydrate	6,4 g	42,5 g
– davon Zucker	1,4 g	9,7 g
Eiweiß	5,9 g	39,8 g
Salz	0,38 g	2,57 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **4** Fisch **7** Milch (einschließlich Laktose) **9** Senf **10** Sellerie (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien **TR:** Türkei **CL:** Chile **EG:** Ägypten



Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Porree einmal längs einschneiden, unter fließendem **Wasser** gründlich waschen und in 0,5 cm Ringe schneiden.

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 3 cm Würfel schneiden.

Knoblauch fein hacken.



Kartoffeln backen

Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, dabei etwas Platz für die **Lachsfilets** lassen.

Kartoffelwürfel mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und 20 – 25 Min. goldbraun backen.



Porree zubereiten

In einem großen Topf 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** erhitzen. **Porree** und **Knoblauch** darin 3 – 4 Min. farblos anschwitzen.

Topfinhalt mit **Kochsahne** und 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser*** ablöschen.

Gemüsebrühe und die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Senf** dazugeben. Hitze reduzieren und 8 – 10 Min. leicht köcheln lassen, bis der **Porree** weich und die **Soße** etwas dick ist.



Lachs zubereiten

Zitrone heiß waschen und 4 [6 | 8] dünne Scheiben abschneiden.

Lachsfilets salzen*, **pfeffern*** und mit 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** beträufeln. **Lachs** mit der Hautseite nach unten neben die **Kartoffeln** auf das Backblech legen, je 2 **Zitronenscheiben** auf ein **Lachsfilet** legen und 12 – 15 Min. mitgaren, bis der **Fisch** innen nicht mehr glasig ist.

Restliche **Zitrone** in Spalten schneiden.



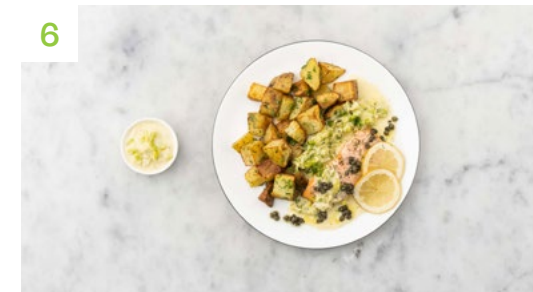
Für die Kapern-Butter

Petersilienblätter fein hacken.

Dill fein hacken.

Kapern durch ein Sieb abgießen.

In einem kleinen Topf **Butter** bei mittlerer Hitze zerlassen und **Kapern** darin 1 – 2 Min. anbraten, bis sie knusprig werden.



Anrichten

Kartoffelwürfel mit **Petersilie** mischen und auf Teller verteilen. **Rahmporree** daneben anrichten.

Zitronenscheiben von den **Lachsfilets** nehmen und **Lachsfilets** ebenfalls auf die Teller legen.

Kapern-Butter auf dem **Lachs** verteilen, mit **Dill** garnieren und mit den restlichen **Zitronenspalten** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

