

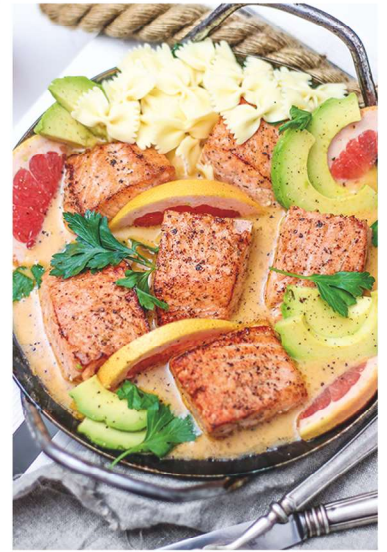
ZUTATEN

- 2EL Butter
- 600g Lachs
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 70ml Weißwein
- 3 EL Honig
- 1 Stück Ingwer (Daumenbreit)
- 300ml Grapefruitsaft
- 200ml Sahne
- 1/2 Grapefruit
- 1 Avocado
- 1 Handvoll glatte Petersilie
- 200g Farfalle Pasta
- Salz
- Pfeffer

LACHS AVOCADO MIT GRAPEFRUIT

1. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Lachs in Stücke schneiden, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Pfanne anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen
2. Im Butter-Lachs-Sud die klein geschnittenen Schalotten, sowie den gepressten Knoblauch anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen. Honig, sowie geriebenen Ingwer unterrühren und erneut aufkochen
3. Grapefruitsaft, sowie Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten köcheln lassen
4. Lachs in die Sauce setzen und mit Avocado- und Grapefruitscheiben, sowie frisch gehackter Petersilie garnieren
5. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und als Beilage zur Lachs Avocado Pfanne reichen

REZEPT FÜR: 6 PORTIONEN  
 DAUER: 0 STUNDEN 40 MINUTEN  
 ARBEITSZEIT: 0 STD 15 MIN | KOCHZEIT: 0 STD 25 MIN



NOTIZEN