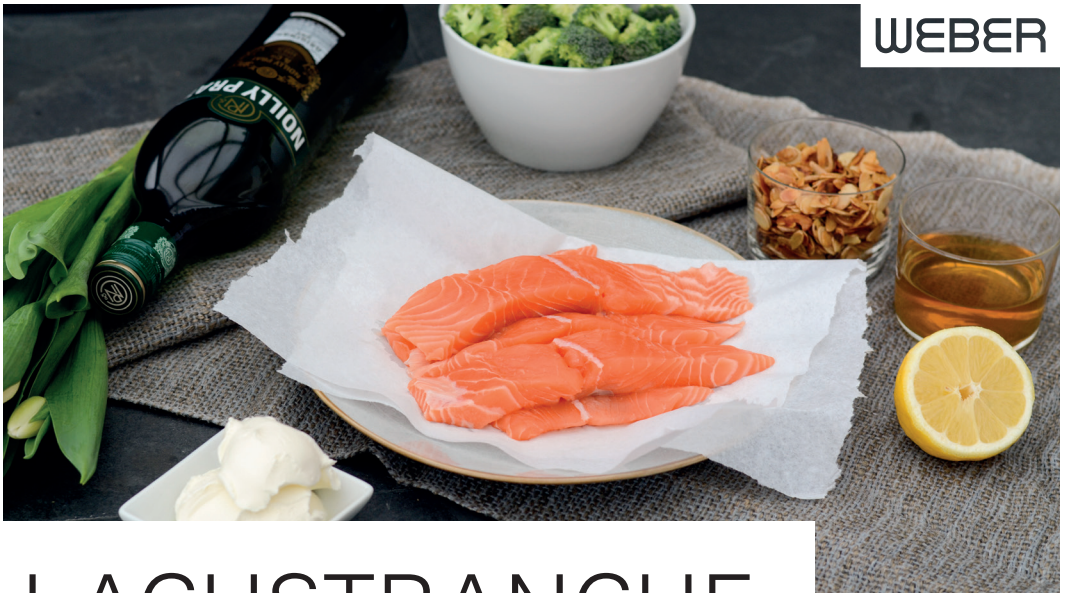


WEBER



LACHSTRANCHE auf Brokkolibeeft

aus dem Feinschmeckerbeutel



LACHSTRANCHE auf Brokkolibeet

aus dem Feinschmeckerbeutel

ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN

400 g Lachstranche
100 ml klare Brühe
200g frischen Brokkoli
1 Zwiebel
3 EL Crème fraîche
1 TL frischen Zitronensaft
1 EL Noilly Prat (*franz. Wermut*)
1 EL Zitronensaft
Salz & Pfeffer

Den Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen.

Brokkoli, Zitronensaft und die Brühe in den Feinschmeckerbeutel geben.

Die Lachstranchen mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend auf den Brokkoli legen.

Crème fraîche mit Noilly Prat glatt rühren und auf dem Lachs verstreichen.

Anschließend den Beutel verschließen.

Ein kleines Loch in das Sichtfenster stechen und den Beutel mit dem Sichtfenster nach oben auf dem kalten Backblech platzieren.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Das Backblech in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und ca. 15 - 20 min garen.

Der Beutel bläht sich im Backofen auf.

Nach dem Garen den Beutel einige Minuten ruhen lassen.

Danach vorsichtig aufschneiden und den Fond abgießen.

Als Garnitur empfehlen wir 2 EL geröstete Mandeln.

Passen dazu könne Sie Bechamel Kartoffeln oder ein schlotziges Risotto reichen.

WIR WÜSCHEN: GUTEN APPETIT!
