

Lachs mit Lebkuchenkruste und Chilifreund



Zutaten

- 3 EL Chilifreund
- Rapsfreund zum Anbraten
- 2 Karotten
- 1 kleiner Fenchel
- 1 kleine Zwiebel
- 150ml Gemüsebrühe
- 50ml Orangensaft
- 2 Lachsfilets
- 2 Oblatenlebkuchen
- 1 TL abgeriebene Orangenschale



Nur so lecker mit den Produkten aus unserem Shop!

Zubereitung

- Step 1:** Die Karotten, den Fenchel und die Zwiebel in Streifen schneiden und mit Rapsfreund andünsten. Mit der Gemüsebrühe und dem Orangensaft ablöschen. In eine feuerfeste Form geben.
- Step 2:** Die Lachsfilets salzen, pfeffern und auf das Gemüsebett legen.
- Step 3:** Den Lebkuchen von den Oblaten befreien, zerbröseln und mit der abgeriebenen Orangenschale und dem Chilifreund verrühren. Die Lachsfilets damit bestreichen.
- Step 4:** Das Ganze bei 180 bis 200 Grad Umluft 20 min backen. Wenn die Lebkuchenmasse zu stark bräunt, einfach mit Backpapier abdecken.

Die Ölfreunde

Donautalstr. 17 | 88631 Beuron/Thiergarten
Tel.: 07570 666 | info@dieoelfreunde.de

Hier zum Rezept:
<https://dieoelfreunde.de/Lachs-mit-Lebkuchenkruste-und-Chilifreund>