

Gebratener Lachs mit Picandou Raclette und Sommergemüse



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.

Backzeit : 5-10 min.

Zutaten

- 4 Picandou Taler
- 2 Lauchstangen
- 80g Isigny-AOP-Butter
- 1 Lachsfilet
- 200 g Gemüse Sud'n' sol
- 1 Zitrone

Zubereitungsschritte

1. Den Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden.
2. Schneiden Sie einige Stücke Lachs.



3. Bereiten Sie ein Lauchfondue zu: Schmelzen Sie die Isigny-AOP-Butter in einem Topf und fügen Sie den fein geschnittenen Lauch hinzu.
4. Geben Sie einen Esslöffel Lauchfondue auf den Boden eines Pfännchens.
5. Bedecken Sie es mit einigen Lachsstücken.
6. Tupfen Sie das Sud'n' Sol-Gemüse mit einem Küchenpapier ab und geben Sie den Gegenwert eines Löffels in das Pfännchen.
7. Geben Sie eine Messerspitze Zitronensaft zum Würzen hinzu.
8. Geben Sie einen Picandou Taler hinzu.
9. Kochen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.