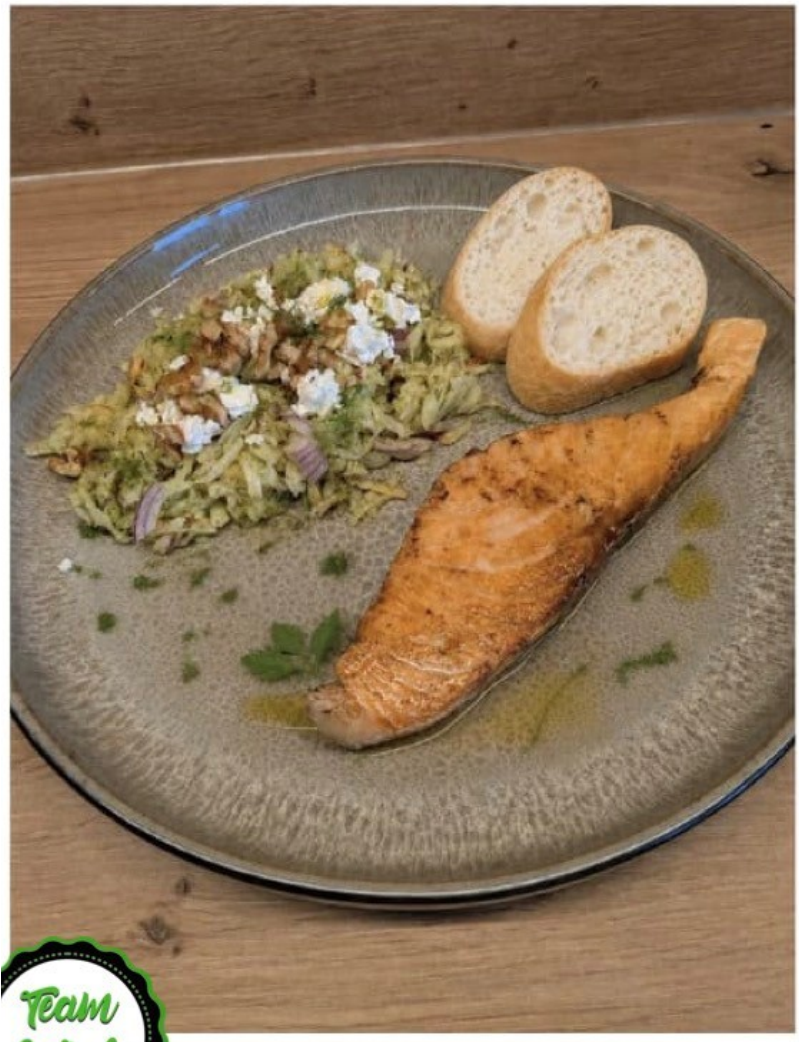


Lachs mit Fenchel-Apfel-Salat

2 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

Für den Lachs
2 Lachsfilet
Meersalz*
Regenbogen Pfeffer*
Bratlust*
2 EL Griechisches Olivenöl Mandarine*

Für das Dressing
3 EL Griechisches Olivenöl Mandarine*
2 EL Sanfte Traube*
1 TL Orangen Mango Senf*
1 TL Svenska Schmaus*
Pfeffer Salz Mix* nach Belieben

Für den Salat
1 Fenchel
1 rote Zwiebel
1 Apfel
2 EL Walnüsse
optinal Feta

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Für den Salat in eine Schüssel den Fenchel und den Apfel fein raspeln und die Zwiebel klein schneiden.

Für das Dressing 1 TL Svenska Schmaus mit 2 TL Wasser anrühren. 2 EL Sanfte Traube, 1 TL Orangen Mango Senf und 3 EL Griechisches Olivenöl Mandarine verrühren und mit dem Salat vermengen.

Lachs mit Pfeffer Salz Mix würzen. In einer heißen Pfanne mit etwas Bratlust auf der Hautseite 4-5 Minuten braten, wenden und je nach Dicke weitere 2-4 Minuten gar ziehen lassen.

Den Lachs zusammen mit dem Salat auf Tellern anrichten. Den Salat mit Feta und Walnüssen nach Belieben garnieren und den Fisch abschließend mit dem Griechischen Olivenöl Mandarine beträufeln.

Dazu passt Baguette oder Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz