

Honiglachs auf Linsengemüse



Die Schalotten, die Kartoffeln und die Möhren schälen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten, die Kartoffeln und die Möhren während ungefähr fünf Minuten im Olivenöl andünsten.

Mit Cayenne-Pfeffer und Salz würzen und die Linsen hinzufügen. Gut durchmischen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Während zehn Minuten köcheln

lassen. Den Knoblauch und die Petersilie hinzugeben und heiß halten.

Die Lachsfilets in eine gefettete feuerfeste Form geben und die obere Seite mit Honig einreiben. Unter dem Grill ungefähr 10 Minuten grillen. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen.

Auf großen Suppentellern anrichten und mit frischer Petersilie bestreuen.

Zutaten für vier Personen

| | |
|--------------------------------|---------------------------|
| 4 Lachsfilets | 4 EL Honig |
| 400 g Linsen | 3 Schalotten |
| 6 mittelgroße Kartoffeln | 3 große Möhren |
| 2 Knoblauchzehen | 3 EL Olivenöl |
| 1 Glas Gemüsebrühe | 1 Bund frische Petersilie |
| Pfeffer, Salz, Cayenne-Pfeffer | |

Weintipp

Süße, Würze, Frische und Mineralität – da passt natürlich ein Luxemburger Weißwein vorzüglich. Wer leichtere Weine mag, sollte sich für einen Rivaner oder einen Auxerrois entscheiden, wer aber kein Problem hat, einen Gewürztraminer zu Tisch zu trinken, sollte diese Variante wählen!



Diese zarten Lachsfilets hat Isabelle Rossi aus Aspelt speziell für Télécran zubereitet.

Fotos: Marc Wilwert,
Luc Deflorenne