



Bärlauch-Polenta mit Honig-Lachs

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

Zitronenöl

1 Zitrone (nur abgeriebene Schale)
2EL Zitronensaft
0,5dl Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer

Polenta

6dl Gemüsebouillon
125g Polenta
12,5g Butter
½ Zitronensaft
10g Bärlach grob geschnitten
30g Reibkäse
Salz, Pfeffer

Honig-Lachs

2 Lachstranchen
1EL Bratbutter
10g Bärlauch
1TL flüssiger Honig
½ Zitrone



Und so wird's gemacht

Zitronenöl: Zitrone, Zitronensaft mit dem Öl vermischen, würzen.

Polenta: Gemüsebouillon aufkochen, Polenta dazugeben. Bei kleiner Hitze unter Rühren 3-4 Minuten köcheln lassen. Butter, Zitronensaft, Bärlauch und Käse dazugeben, würzen.

Lachs: Lachs salzen, in der heißen Bratbutter 4-5 Minuten braten. Lachs wenden, Bärlauch dazugeben, weitere 3-4 Minuten braten. Polenta und Lachs auf vorgewärmten Teller geben. Lachs mit Honig beträufeln, gebratenen Bärlauch darüber verteilen, Zitronenschale darüber reiben. Zitronenöl dazu servieren.

 Meine Notizen: