



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: